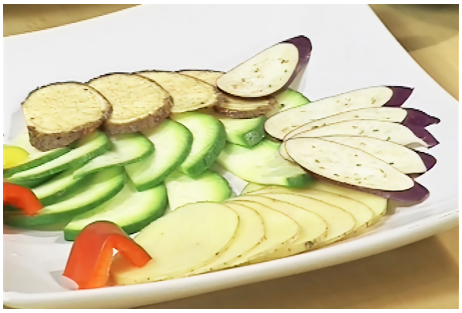
Teppanyaki



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carnes

Carne vacuna: 200 g
Grasa vacuna: 50 g
Carne de cerdo: 200 g
Carne de pollo: 200 g

Salsa

Salsa de soja: 100 cc
Azucar: 30 grs.
Puré de manzanas verdes: 100 g
Aceite de Sésamo: 5 Gotas
Jugo de Naranja: 100 cc
Jenjibre rallado: 1 cdita.
Jugo de Limón: 100 cc
Puré de cebolla: 25 g
Ajo rallado: Una pizca

Vegetales

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Zapallito: 1 Unidad
BATATA: 1 Unidad
Papa: 1 Unidad
Berenjena Japonesa: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Vegetales

- Cepille muy bien la *papa*, la *batata* y corte en rodajas muy finas.
- Corte el zapallito al medio y luego corte en láminas muy finas.

- Corte los morrones en cubos regulares.
- Corte la *berenjena* en rodajas finas al sesgo.
- En el borde una fuente acomode las rodajas de *papa* en forma de abanico y sobre éstas las lámina de zapallito de la misma forma, luego las láminas de *batata* y a continuación las láminas de *berenjena*
- Sobre los bordes acomode armoniosamente los morrones.

Carnes

- Corte la carne de *cerdo*, la pechuga y la carne vacuna en láminas de 3 mm de espesor.
- En el borde de una fuente acomode las láminas de *cerdo* en forma de abanico, al lado las láminas de *pollo* de la misma forma y finalmente la carne vacuna.

Salsa

- En el wok combine el puré de *manzana*, el puré de *cebolla*, el *jengibre*, *ajo*, *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón*, salsa de soja, aceite de *sésamo* y el azúcar.
- Lleve al fuego y deje cocinar revolviendo constantemente durante 3 minutos a partir del hervor
- Sirva en un bowl individual.

Presentación

- Sirva los ingredientes en las fuentes.
- En el centro de la mesa acomode una *plancha* portátil y unte con grasa vacuna.
- Saltee ligeramente el ingrediente elegido.
- Acompañe con la salsa y *arroz* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/teppanyaki