elGourmet

Wok de lomo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 1 cda
Morrón Verde: 80 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomo: 200 g
Pimienta de Sechuán:
Shitake seco: 6 Unidades
Jengibre: 5 g
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Bambú: 100 g
Fecula De Maiz: 1 cdas. soperas
Morrón Rojo: 80 g
Apio: 1 vara
Salsa de soja: 2 cdas. soperas
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el lomo en fetas y lo marinamos en un bol con el sake, el jengibre rallado y la f&eacute

- Cula de maíz
- Mezclamos bien y reservamos.
- Por otro lado, cortamos el *morrón* rojo y el *morrón* verde al sesgo.
- Fileteamos los shitakes secos hidratados en agua tibia y un poquito de azúcar, 2 cebollas de verdeo, 1 vara de *apio* y el bambú en láminas.
- Calentamos a fuego suave en una sartén amplia y con aceite de oliva cocinamos el **lomo** hasta llegar al 70 % de la cocción de la carne
- Retiramos la carne de la sartén y reservamos.
- Volvemos a calentar la sartén a fuego máximo y agregamos granos de pimienta de sechuan picados
- Una vez que el aceite esté perfumado, añadimos los morrones y salteamos durante 1 minuto.
- Incorporamos shitake, bambú y *apio* y seguimos cocinando por otro minuto.

- Volvemos a llevar la carne a la sartén y continuamos el salteado
- Condimentamos añadiendo sal, 2 cucharas de salsa de soja, 1 cuchara de té de azúcar y 1 de aceite de *sésamo*.
- Terminamos con *cebolla* de verdeo y un par de vueltas de sartén.
- Retiramos del fuego y llevamos a un plato.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wok-de-lomo