

Wok de Solomillo de Cerdo al Curry Japonés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ananá en lata: 200 grs

Brotes de soja: 200 grs

Jengibre: 30 grs

Chile rojo: 1 Unidad

Solomillo de cerdo: 2 Unidades

Almendras fileteadas: 50 grs

Arroz blanco japonés cocido: 250 grs

Hongos fugus (dejar hidratando 8 hs): 6 Unidades

Ajo: 1 Diente

Pimiento morrón rojo: 1 Unidad

Salsa

Curry japonés: 20 grs

Fondo de verdura: 100 cc

Mantequilla: 30 grs

Harina: 30 grs

Sake: 30 grs

Preparación de la Receta

- Cortar el **cerdo** en rectángulos de 4 centímetros de largo por 1 centímetro de ancho y reservar.

Salsa

- En una sartén colocar a fuego bajo *harina*, *manteca* y el **curry**, mezclar con una cuchara unos minutos y reservar.
- *Saltear* en un wok caliente con aceite el **solomillo** de *cerdo*.
- Agregar los vegetales cortado en dados (cebolla, pimientos y ananá) junto al *ajo* picado, *jengibre* rallado y el *chile* rojo en juliana.
- *Saltear* por 3-4 minutos.
- Añadir los brotes de soja, *condimentar* con sal, pimienta, azúcar y desglasar con *sake*.
- Agregar la salsa de *curry*, ligar y servir junto a las almendras fileteadas.
- Acompañar con *arroz* blanco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wok-de-solomillo-de-cerdo-al-curry-japones>