

RecetaKA

CERDO AL ESTILO ORIENTAL CON JENGIBRE Y SOJA

Ingredientes para 4 personas: 2 solomillos de cerdo enteros / un puñado de brotes de soja / aceite de oliva / sal / pimienta / cebollino

Para el mojo: 100 g de arroz cocido / 100 g de almendras / 1 trozo de jengibre / 160 g de miel / 1 cucharada de salsa de soja / 120 ml de agua / 75 ml de vinagre de arroz / 15 ml de aceite de sésamo / 100 ml de aceite de girasol

Para la vinagreta: 1 cucharadita de salsa de ostras / 1 chorrito de vinagre de manzana / aceite de oliva / sal

Para la salsa: 100 ml de caldo de carne ligado con harina de maíz / 2 cucharadas de salsa de ostras



Elaboración del mojo:

1. Poner en un cazo el aceite de sésamo, la salsa de soja, el vinagre de arroz y la miel. Cubrir con el agua y dejar reducir a fuego medio hasta que coja consistencia. Reservar
2. Poner el jengibre en un bol, añadir el arroz, el aceite de girasol, las almendras y la reducción reservada. Batir con la batidora, añadir un poco de agua si fuese necesario.
3. Cortar el solomillo en dados grandes, salpimentarlo y poner en un bol. Untar con el mojo y dejarlo reposar.

Elaboración de la vinagreta:

1. Poner en un bol una pizca de sal, 1 cucharadita de salsa de ostras, un chorro de vinagre de manzana y un chorro de aceite de oliva.
2. Mezclar y reservar. Saltear los brotes de soja en una sartén con 1/2 cucharada de aceite. Reservar.

Elaboración de la salsa:

1. Mezclar el caldo de carne con una cucharadita de salsa de ostras. Dejar reducir o añadir maicena.
2. Cocinar los tacos de cerdo en una sartén con 1 cucharada de aceite hasta que queden dorados por fuera y jugosos por dentro. Aliñar con la vinagreta y rociar con la salsa encima de la carne. Acompañar con los brotes de soja y con la yuca