

Chinese Food.



Quienes me seguís y tenéis la paciencia de leer mis recetas, habréis descubierto que casi en la totalidad de mis platos aparece un ingrediente típico de la cocina china; la salsa de soja.

Desde que, allá por los ochenta, mi hermana Teresa me invitara a comer en el primer restaurante chino que abrieron en Motril, quedé atrapada por aquellos sabores de los que a día de hoy no he podido sustraerme.

Tanto es así que hasta mis lentejas llevan un chorrito de tan sabroso condimento. En varias ocasiones me empeñe en acudir con mis padres a restaurantes de corte oriental pero mi padre siempre sospechaba de la procedencia de las carnes y bromeaba incluso con el origen de las mismas alegando que nunca había visto la esquila de un chino en España.

Por suerte he tenido la posibilidad de comer en numerosos restaurantes asiáticos en diferentes lugares del mundo y sé que la calidad de los mismos puede

variar considerablemente.

De entre todos ellos destacaría uno por el que tengo predilección y al que espero volver pronto. Está situado en la ciudad holandesa de Arnhem y se llama » Memories of Asia«, es realmente fabuloso y desde aquí lo recomiendo.

Esta semana , después de escuchar el relato de mi chico, que ha estado por esos lares, lo rico que comió con su familia en un restaurante similar, prepararé un menú inspirado en la cocina china lleno de matices y sabores de oriente.

Con ingredientes de aquí y especias y aderezos de allá han resultado los siguientes platos: » Croquetas de Batata con Salsa Agridulce« y «Cerdo Asado Chinese Style acompañado de Bamboo y Setas con salsa de Ostras sobre Arroz aromático» y de postre, emulando al gran Falsarius, «Hojaldre de Mango confitado».

No imagináis cómo huele hoy en mi cocina, es...escandaloso, una sobrecarga de exotismo que incita a probar y experimentar. Una auténtica fiesta para los sentidos.

Lo ideal habría sido ponerme música china de fondo para completar la puesta en escena, pero mi afición por este país se queda sólo en lo culinario así que prefiero un poco de Bach.

Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.

Besos.

«Croquetas de Batata con Salsa Agridulce»

Ingredientes (Para 20 croquetas)

- 2 Batatas o Boniatos.
- 1 Cebolla.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Sal, Pimienta Blanca molida y Comino.
- 1 Cucharadita de Sésamo tostado.
- 3 Cucharadas de aceite do Oliva.
- 105 gr. de Parmesano rallado.



Envolvemos las batatas en papel de aluminio y asamos durante una hora (o hasta que estén tiernas).





Rehogamos la cebolla hasta que empiece a dorarse y añadimos la batata machacada, la soja, el sésamo. Cocinamos a fuego medio removiendo durante unos 5 minutos. Incorporamos el queso en polvo integrándolo en la masa y salpimentamos. Dejamos enfriar en una bandeja antes de formar las croquetas.

«Salsa Agridulce»

Ingredientes:

- 3/4 de taza de Azúcar.
- 1/3 de taza de Vinagre de Arroz.
- 2/3 de taza de Agua.
- 1/4 de taza de Salsa de Soja.
- 1 Cucharada de Ketchup.
- 2 Cucharadas de Maicena (almidón de Maíz)



Ponemos en un cazo todos los ingredientes, diluyendo primero el almidón en el agua y llevamos a ebullición sin dejar de remover retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Una vez que la masa esté fría formamos bolas del tamaño de pelotitas de ping-pong con las manos un poco húmedas y pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante aceite de Girasol bien caliente y colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Los podemos presentar de diferentes maneras, en cucharillas sobre una base de la salsa agridulce, sobre ensalada de canónigos regados con la misma salsa o en una bandeja.







«Cerdo Asado Chinese Style acompañado de Bamboo y Setas con salsa de Ostras sobre Arroz aromático»

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Solomillos de Cerdo.

- 1 Vaso de Azúcar.
- 1 diente de Ajo.
- Un chorrito de Salsa de Soja.
- Un chorrito de vinagre de Arroz.
- Sal y Pimienta blanca.
- Genjibre en polvo.
- Piel de Naranja.
- Una cucharada de aceite.



Frotar la carne con el diente de ajo y poner a macerar al menos durante dos horas con todos los ingredientes.

Para la guarnición:

- 100 gr. de Bamboo en conserva.
- 500 gr. de Setas. (Ostreatus cultivadas y Champiñon portobello cultivado) puedes usar la variedad que más te guste.
- Media Cebolleta.
- 2 Cucharadas de Salsa de Ostras.
- Una Cucharada de vinagre de Ciruela.
- Un trocito de jengibre.
- Salsa de Soja.
- Aceite de oliva.
- Un chorrito de salsa Teriyaki.
- Sésamo al wasabi.



Rehogar la cebolleta muy picadita junto con el jengibre rallado. Cuando empiece a dorarse, añadir el bamboo y un par de minutos después las setas con el resto de los ingredientes.

Cocinar a fuego vivo durante 10 minutos y reservar.

Meter la carne en el horno precalentado a 200º sobre la rejilla con la bandeja del horno debajo con un par de centímetros de agua. asar durante 45 mts. dando la vuelta a la mitad del tiempo y pintando con los jugos de la marinada cada 10 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar antes de trincar en rodajas de un par de cmts.





Servir 4 o 5 porciones sobre una base de arroz aromático, el salteado de Bamboo y setas y regar con un poco de su propio jugo o la salsa agridulce anterior.





«Hojaldre de Mango confitado»

Ingredientes:

- 1 Lámina de hojaldre refrigerado.
- 4 rodajas de Mango confitado estilo Chino.(en lata)
- Azúcar glass.
- Caramelo y almendritas crocantis para decorar.



Colocar el mango escurrido en el centro del hojaldre y espolvorear con azúcar glass. Cerrar el hojaldre y hacer unos cortecitos superficiales. Pintar con el almíbar del mango y hornear sobre papel de horno hasta que esté dorado a 180°. Dejar enfriar sobre la rejilla de horno y servir cubierto de almendritas y sirope de caramelo.





Riiiiiiiiiiii!!!!