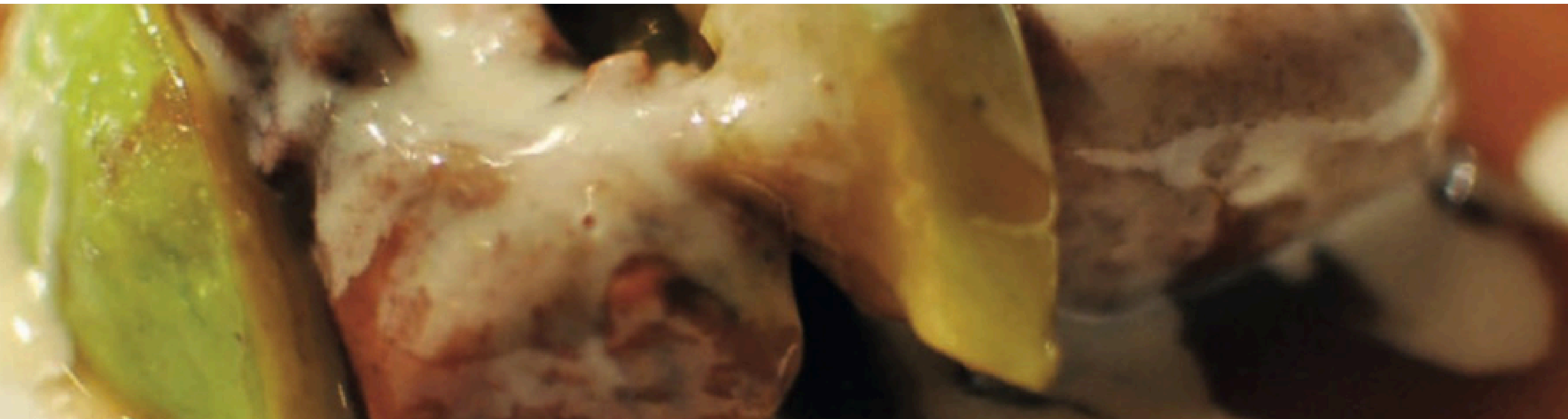


RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



DIEGO GUERRERO, CASTAÑUELA BRASEADA EN HOJA DE HIGUERA CON CURRY DE COCO



4 raciones

Ingredientes

Para la castañuela

- 1 kg de castañuela
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 1 cabeza de ajo
- 200 ml de soja fermentada
- 2 g de sichimi togarashi
- 4 discos de jengibre
- 100 ml aceite de brasa
- 1 manojo de cilantro

Para el curry verde de coco

- 300 ml de leche de coco
- 5 hojas de hierbabuena
- 5 hojas de cilantro
- 2 hojas de curry
- 1 Chile piquín
- 4 higos frescos

Otros

- 10 hoja de higuera
- 4 higos frescos

Preparación

Para la castañuela

Salpimentar la castañuela. Asar en la brasa 5 minutos a 250 C° sobre la parrilla. Cortar la verdura en mirepoix y poner a pochar con un poco de aceite de brasa. Añadir el cilantro, la soja fermentada, el sichimi y el jengibre. Incorporar la castañuela y cocer a fuego lento por espacio de una hora. Cocer 30 minutos.

Para el curry verde de coco

Infusionar en la leche de coco las hojas de hierbabuena, cilantro, chile y los higos. Al final del proceso añadir las hojas de curry para que no amargue. No dejar que la infusión sobrepase los 70 C° en ningún momento.



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com