

Yakiniku de cruceta de cerdo de capa blanca con salsa de miso y chips de boniato

Ingredientes:

- 2 kg de cruceta de Cerdo de Capa Blanca en dados
- 5 ud. de cebolla morada Mirepoix

Para el marinado:

- 10 dientes de ajo brunoise
- 80 gr. de jengibre rallado
- 2 dl. de mirim
- 1,5 dl de soja oscura

Para la salsa:

- 20 ud. de ajos tiernos brunoise
- ½ dl. de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 100 ud. de chips de boniato
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- ½ L. de demi glace
- 150 gr. de miso oscuro

Cortar la cruceta de cerdo y la cebolla en dados gruesos.

Preparar la marinada mezclando todos sus ingredientes, e introducir en ella la carne y la cebolla. Tapar y dejar mínimo 3 horas.

Mientras tanto, preparar la salsa: Perfumar desde frío en un cazo a fuego lento el aceite y los ajos tiernos. Añadir el mirim y el azúcar moreno y dejar que evapore el alcohol.

Añadir el miso y mezclar bien hasta obtener una consistencia homogénea y cremosa. Por último añadir la demi glace, y dejar hervir a fuego lento hasta obtener la consistencia deseada.

Ensartar alternativamente en cada brocheta dos trozos de carne de cerdo marinado con dos trozos de cebolla, y sellar en plancha o sartén bien caliente por todos sus lados.

Emplatar, napar con la salsa y decorar con las chips y las raíces de los ajos tiernos bien lavadas, enharinadas y fritas.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS