



Brochetas de aguja de cerdo de capa blanca con salsa de mandarina y jengibre.

Ingredientes para la salsa:

- 1 taza de zumo de mandarina
- 1/2 cdta. de jengibre rallado
- 2 cdts. de miel
- 1 cdta de salsa de soja
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

- 10 g. de harina
- 1 cdta. de cúrcuma

Ingredientes para la carne:

- 2 filetes de aguja de cerdo de capa blanca
- 2 cdts. de salsa de soja
- 2 cdts. de semillas de sésamo
- 2 tomates cherry
- Sal
- Aceite de oliva

Para las tejas o coral:

- 55 g. de agua
- 60 g. de aceite de oliva



SESAMO



SOJA



GLUTEN



Elaboración para la salsa:

En un cazo ponemos un chorrito de aceite de oliva y se sofríe el ajo machacado y cortado en trozos finos hasta que doren, luego se le agrega el jengibre rallado y se mezcla. Se vierte el zumo de mandarina y la miel y se mezcla muy bien hasta que se unifique todo. Se baja el fuego y se le añade la salsa de soja, la pimienta y la sal al gusto. Se deja reducir hasta que tenga una textura espesa y luego se rectifica con un poco más con pimienta y sal si fuese preciso.

Elaboración para la carne:

Se cortan unas tiras de un tamaño no muy grande, después se moja la carne en salsa de soja. Se ponen 5 trozos en cada brocheta y se hacen en la sartén con un chorrito de aceite. Al terminar de cocinarlo se le reboza un poco con semillas de sésamo previamente cocinadas. Los tomates cherrys los saltearemos con aceite de oliva y sal.

Elaboración para las tejas o coral:

Mezclar todos los ingredientes con una varilla hasta que sea homogénea. Ponemos la sartén a fuego medio alto, cuando este bien caliente echar un poco de la mezcla con una cucharada o con un biberón.



Skewers of needle of white pork with juice tangerine and ginger.

Ingredients for the sauce:

- 1 cup of tangerine juice
- 1/2 cdta of ground ginger
- 2 cdts of honey
- 1 cdta of soy sauce
- 1 garlic clove
- Olive oil
- Salt and pepper

- 10 g of flour
- 1 cdta of turmeric

Ingredients for the meat:

- 2 needle fillet of white pork
- 2 cdta of soy sauce
- Sesamo seeds
- 2 tomato cherry
- Salt
- Olive oil

For the roof tile or coral:

- 55 g of water
- 60 g of olive oil



SESAME



SOY



GLUTEN



Elaboration for the sauce:

In a saucepan we put a drizzle of olive oil and fry the crushed garlic and cut into fine pieces until golden brown, then add the grated ginger and mix. Pour in the tangerine juice and honey and mix very well until everything is unified. Lower the heat and add the soy sauce, pepper and salt are added to taste. Let it reduce until it has a thick texture and then rectify with a little more pepper and salt if necessary.

Elaboration for the meat:

Some strips of a not very large size are cut, then the meat is dipped in soy sauce. Put 5 pieces on each skewer and cook in the pan with a drizzle of oil. When finished cooking it, it is coated a little with previously cooked sesame seeds. We will skip the cherry tomatoes with olive oil and salt.

Elaboration for the roof tiles or Coral:

Mix all the ingredients with a whisk until smooth. We put the pan over medium high heat, when it is very hot, add a little of the mixture with a tablespoon or a bottle.