



Tostada de cerdo de capa blanca con salsa de soja con ajo.

Ingredientes:

- 500 gr. de carne picada de cerdo de capa blanca
- 5 un. de shitaki seca
- 1 un. de cebolla
- 2 unds. de zanahorias
- 10 gr. de maizena
- Sal y pimienta
- 10 gr. de aceite de sésamo
- 10 gr. de salsa de soja
- 10 rebanadas de pan
- Mantequilla
- 40 gr. de ajo
- 200 gr. de salsa de soja
- Azúcar o miel
- 1 un. de limón

Elaboración:

Calentamos el horno a 170°C-175°C.

Deshidratamos el shitaki. A continuación, quitamos el borde del pan y cortamos en cuatro. Cortamos la cebolla y shitaki al brunoise y rallamos la zanahoria.

En un bol añadimos la carne picada, las verduras, la salsa soja, el aceite de sésamo, el huevo, la maizena, la sal y la pimienta. Mezclamos con la mano haciendo movimientos circulares siempre en la misma dirección. Formamos la mezcla en albóndigas pequeñas, colocamos encima de una rebanada de pan y luego tapamos con otra rebanada.

Con la ayuda de la broncha pintamos con mantequilla a ambos lados del pan. Ponemos en el horno por 5-10 minutos hasta que el pan se haya tostado bien, si vemos que está blanco por el otro lado, le damos la vuelta y lo horneamos durante más tiempo.

Para la salsa:

Picamos el ajo y lo freímos en aceite hasta que se dore. Mezclamos la salsa de soja, el azúcar (miel), el limón y el ajo.



HUEVO



LÁCTEOS



SÉSAMO



SOJA



White pork meat toast with garlic soy sauce.

Ingredients for the sauce:

- 500 grams of minced white pork meat
- 5 un. dried shitaki
- 1 unit of onion
- 2 units of carrots
- 10 grams of Maizena
- Salt and pepper
- 10 grams of sesame oil
- 10 grams soy sauce
- 10 slices of bread
- Butter
- 40 grams of garlic
- 200 grams soy sauce
- Sugar or honey
- 1 unit of lemon

Elaboration:

We heat the oven to 170°C-175°C.

We dehydrate the shitaki. Next, we remove the edge of the bread and cut into four. Cut the onion and shitaki brunoise and grate the carrot.

In a bowl add the minced meat, vegetables, soy sauce, sesame oil, egg, cornstarch, salt and pepper. Mix with your hand making circular movements always in the same direction. Shape the mixture into small meatballs, place on top of one slice of bread, then cover with another slice.

With the help of the brush we paint with butter on both sides of the bread. We put in the oven for 5-10 minutes until the bread has toasted well, if we see that it is white on the other side, we turn it over and bake it for a longer time.

For the sauce:

Chop the garlic and fry it in oil until golden. Mix the soy sauce, sugar (honey), lemon and garlic.



EGG



MILK



SESAME



SOY

