



Maki zheng de carne de cerdo de capa blanca agridulce.

Ingredientes:

- 500 gr. de panceta picada de cerdo de capa blanca
- 150 gr. de gamba
- 170 ml. de agua
- 120 gr. de fécula de patata
- 40 ml. de vino blanco
- 50 gr. de jengibre
- Azúcar
- Sal
- Pimienta
- 5 uds. de alga para rollo
- Colorante

Ingredientes para la salsa:

- Azúcar
- Vinagre
- Zumo de limón
- Fécula de patata



CRUSTACEOS



SULFITOS



Sweet and sour white meat pork zheng maki.

Ingredients:

- 500 gr. of bacon
- 150 gr. of praws
- 170 ml. of water
- 120 gr. of potato starch
- 40 ml. of white wine
- 50 gr. of ginger
- Sugar
- Salt
- Pepper
- 5 uds. of nori seaweed
- Colouring

Ingredients for sauce:

- 150 gr. of sugar
- 100 ml. of vinegar
- 50 ml. of lemon juice
- 30 gr. of potato starch



CRUSTACEANS



SULPHITES

Elaboración:

Picamos el jengibre en juliana y dejamos en remojo en agua.

Mezclamos la carne con sal, azúcar, pimienta, agua infusionada de jengibre 120ml (también se pueden poner trozos de jengibre), vino blanco (30ml), fécula (80g) y mezclamos. A continuación lo introducimos en la turmix para hacer una textura de farsa. Pelamos la gamba y limpiamos. Añadimos sal, pimienta, vino blanco (10ml), agua infusinada (50ml), fécula (40g) y colorante; lo mezclamos en turmix hasta conseguir textura de farsa.

Extendemos un rollo de alga, ponemos una tira de farsa de gamba y lo enrollamos, para cerrar podemos usar pasta de gamba para que se pegue. Extendemos una lámina de farsa de cerdo sobre film. Superponemos la elaboración anterior y lo enrollamos. Cerramos con film para que quede compacto.

Cocemos al vapor durante 15 min, desenvolvemos y a continuación lo enrollamos con alga, para cerrar podemos usar agua. Cortamos en tamaño deseado y racionar. Emplatar y añadir salsa.

Elaboración de la salsa:

Ponemos en un cazo agua y azúcar, cuando llegue los 165°, añadimos agua caliente (mucho cuidado en este paso), esperar al hervor. Añadimos jengibre en juliana, zumo de limón y vinagre; esperar al hervor. Mezclamos la fécula con agua y añadimos sin dejar de remover durante dos minutos. Finalmente, pasamos por el colador y listo para servir.

Elaboration:

Chop the ginger in julienne strips and leave to soak in water.

Mix the meat with salt, sugar, pepper, 120ml ginger infused water (also you can put pieces of ginger), white wine (30ml), starch (80g) and mix. Next, we present the turmix to make a farce texture. Peel the shrimp and clean. Add salt, pepper, white wine (10ml), infused water (50ml), starch (40g) and colouring; We mix it in a turmix until we get a farce texture.

We extend a roll of seaweed, put a strip of shrimp farce and roll it up, to close we can use shrimp paste to make it stick. We spread a sheet of pork farce on film. We superimpose the previous elaboration and roll it up. We close with film to make it compact.

Steam for 15 min, unwrap and then roll it up with seaweed, to close we can use water. We cut in desired size and ration. Plate and add sauce.

Elaboration of the sauce:

Put water and sugar in a saucepan, when we reach 165°, add hot water (be very careful in this step), wait for it to boil. Add julienned ginger, lemon juice and vinegar; wait for the boil. Mix the starch with water and add without stopping stirring for two minutes. Finally, we go through the strainer and ready to serve.