

Sabores de Oriente

**RECETAS DEL TALLER DE COCINA
VIETNAMITA**



RECETAS:

CERDO AGRIDULCE CON VERDURAS Y ARROZ AROMÁTICO

ROLLITOS VIETNAMITAS

CHECHUOI (POSTRE VIETNAMITA)

Cerdo agridulce con verduras y arroz aromático

Ingredientes: (para 4 personas)

- ½ Kg de carne de cerdo magra
- 1 pimiento rojo
- 1 manojo de ajetes
- 1 puerro
- 1 cebolla pequeña
- Aceite de sésamo
- ½ Kg de Arroz basmati
- 1 taza de salsa de soja
- 1 taza de vino blanco dulce
- 1 taza de vinagre de manzana o vinagre de arroz
- 1 cucharada de azúcar moreno

Elaboración:

Comenzamos elaborando la salsa de la receta para lo que mezclamos en un bol la salsa de soja, el vino dulce, el vinagre de manzana o de arroz y el azúcar moreno, mezclamos bien con la ayuda de unas varillas y reservamos.

Cortamos la carne de cerdo en tiras y la metemos a macerar en la salsa que hemos elaborado y reservamos.

Cortamos la cebolla y el pimiento en tiras, el puerro y los ajetes lo cortamos en rodajas finas, reservamos.

Ponemos a cocer el arroz con un chorrito de salsa de soja en el agua, una vez cocido reservamos.

Ponemos un wok en un fuego potente y cuando este caliente le añadimos una cucharada de aceite de sésamo, añadimos la carne en tiras con un par de cucharadas de la salsa y salteamos unos minutos, continuamos añadiendo el pimiento, la cebolla y un par de cucharadas de la salsa, seguimos salteando con fuego fuerte.

Pasados un par de minutos le añadimos el puerro y los ajetes y salteamos otro minuto, no queremos que se cocinen demasiado y retiramos del fuego.

Para servirlo ponemos un poco del arroz de base y le añadimos por encima el salteado de carne y verduras.

Rollitos vietnamitas

Ingredientes: (para 4 personas)

- 1 paquete de papel de arroz
- 200Gr de langostinos
- 1 lechuga
- 2 tomates
- 2 zanahorias
- 1 paquete de fideos de arroz
- Salsa de soja
- Vinagre de arroz

Elaboración:

Comenzamos cociendo los langostinos en agua con sal, cuando estén cocidos los pelamos, reservamos las colas peladas y el agua de cocerlos.

Cortamos la lechuga en juliana, el tomate en tiras y la zanahoria en tiras finas, cocemos la zanahoria en el agua de los langostinos hasta que quede “al dente” y reservamos.

En la misma agua de cocer los langostinos y la zanahoria cocemos los fideos de arroz, una vez cocidos los enfriamos en agua con hielo y reservamos.

Para montar los rollitos empezaremos por hidratar las hojas de papel de arroz en agua tibia de una en una para que no se peguen, una vez hidratada la estiramos sobre un plato y rellenamos con un poco de lechuga, unas tiras de tomate, un poco de zanahoria y unos pocos fideos de arroz.

Comenzamos a enrollar el rollito con una primera vuelta, en este momento le incorporamos los langostinos fileteados y terminamos de enrollar metiendo los laterales hacia dentro para que no se salga el relleno.

Servimos los rollitos acompañados de salsa de soja y vinagre de arroz.

Che chuoï (postre vietnamita)

Ingredientes para 2 personas:

- 2 c/s de semillas de sésamo
- 6 c/s de tapioca
- 700 ml de agua
- 1 pizca de sal

- 250 ml de leche de coco
- 6 c/s de azúcar
- 2 plátano
- Mantequilla (un poco)

c/s = cuchara sopera

Preparación:

En una sartén tostamos ligeramente las semillas de sésamo y reservamos.

Ponemos un cazo al fuego con el agua y la llevamos a ebullición, cuando comience a hervir echamos la tapioca, bajamos el fuego al mínimo, y lo dejamos cocer 20 minutos removiendo de cuando en cuando para que no se pegue.

Añadimos la leche de coco, el azúcar y la sal, removemos bien y seguimos cociendo 3 minutos más.

Cortamos el plátano en rodajas, reservamos algunas rodajas para la decoración y el resto las echamos en el cazo removiendo y dejando cocer durante unos minutos hasta que la mezcla espese.

Ponemos en unos cuencos y dejamos templar.

En una sartén derretimos la mantequilla y freímos ligeramente las rodajas de plátano que hemos reservado.

Servimos decorando con el plátano frito y las semillas de sésamo.