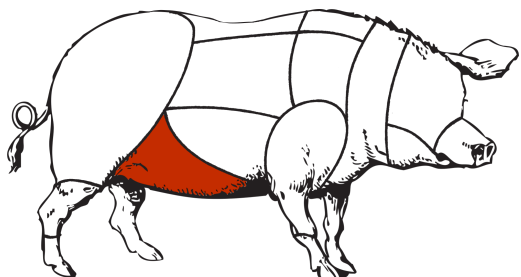


# Tocino Cantonés



## Descripción



Una preparación muy tradicional en la región de Cantón, el *Lap Yuk* es un estandarte de la cocina cantonesa, y generalmente se come a principios de invierno. Se trata del *belly* del cerdo curada en una mezcla de salsa soya, jengibre, vino de arroz y azúcar. En este caso, la pieza fue curada por 10 días y luego añejada por únicamente una semana. Es ideal para utilizarla como ingrediente o base en cualquier stir-fry, cortada en trocitos.

**Importante: Esta preparación está enfocada para su uso como ingrediente, por los que no recomendamos**

**consumirla cruda.**

## Características y recomendaciones

<b>Perfil de sabor</b>	Salado, dulce.
<b>Temperatura para servirlo</b>	Cocinado y caliente.
<b>Recomendaciones especiales</b>	No lo frías demasiado antes de usarlo, los azúcares y la soya se quemarán y el sabor no será el mismo.
<b>Ingredientes*</b>	Carne de cerdo, sal, <b>salsa soya</b> , vino de arroz, azúcar, especias.

\*Los ingredientes marcados en negrita son posibles alérgenos.

## Usos

- Corta trozos pequeños y utilízalos como tocino en cualquier preparación.
- La forma tradicional de comerlo es sobre arroz al vapor.

---

## Recetas Esenciales

### Arroz blanco con Lap-Yuk

Tiempo de preparación 40 minutos. (10 minutos activos)  
Para 4 personas.

Hay platos que nos llenan el estómago y otros que nos llenan el alma. Este es de los segundos. Comida clásica de invierno, aparece tradicionalmente en el momento que los vegetales ya se agotaron y no hay más que aquello que durará hasta la primavera: arroz y carnes preservadas.

Ingredientes	Indicaciones
1.5 tazas de arroz 3 tazas de agua 1 trozo de <b>Tocino Cantonés sal.gt#10</b> , entero. Aceite de ajonjolí (opcional)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lavar el arroz.</b> Colocarlo en un bowl y agregar agua abundante. Agitarlo levemente con la mano y drenar el agua. Cambiar el agua y repetir este proceso unas 3 veces hasta que el agua quede transparente.</li><li>• <b>Preparar el arroz.</b> Colocarlo en una olla con el agua y el Tocino Cantonés por encima. Calentar a fuego medio hasta que empiece a hervir. Cuando hierva, bajar el fuego al mínimo y tapar, dejando un espacio abierto para que la olla no se rebalse.</li><li>• <b>Cocinar al vapor.</b> Dejar cocinar por 10 minutos. Al haber pasado este tiempo, apagar el fuego y tapar completamente. Dejar que repose entre 15 y 30 minutos. El arroz terminará de cocinarse al vapor.</li><li>• Al concluir este tiempo, retirar el Tocino y cortarlo en cubitos.</li><li>• Servir para cada persona un bol con arroz al vapor y agregar el tocino por encima. Si deseas, agregar unas gotas de aceite de ajonjolí por encima.</li></ul>