Solomillo de cerdo oriental

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de solomillo de cerdo
- 2 patatas grandes
- 3 cucharadas de harina de arroz
- 1 cucharada de jengibre picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Para la marinada:
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de jerez
- 1 cucharada de azúcar
- 1 chile picado
- Pimienta blanca y sal
- Cebollino para decorar

Preparación:

Paso 1

Cortar la carne en láminas finas, mezclar con los ingredientes para la marinada. Dejar en maceración 1 hora. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Sacar la carne de la marinada y secar con papel de cocina. Mezclar con el jengibre, la harina de arroz y el aceite. Poner a calentar una olla para vapor con agua, a fuego vivo. Forrar con papel parafinado la cesta para vapor y distribuir una capa de patatas y una de carne. Tapar y dejar que cueza 25 minutos. Montar los platos con la carne y las patatas, espolvorear con cebolleta y servir acompañada de salsa de soja.