

## Cerdo Asado Chino



### Sirve:

4 raciones

### Pieza:

11" Large Skillet with Cover

small mixing bowl

7" Santoku Knife

**Valora:** ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

2 libras de

aguja de cerdo

(907

g)

1 anís estrellado

1 cucharadita de

azúcar moreno

(5

g)

2 cucharadas de

salsa de soja o tamari

(30

ml)

1 cucharadita de

vino chino para cocinar (Shaoxing)

(5

ml)

1 cucharadita de

maicena

(3

g)

1 cucharada de

agua

(15

ml)

### Preparación :

1. Abre la carne de cerdo con un cuchillo para que se haga más rápido.
2. Precalienta la sartén a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, aproximadamente 4 minutos, añade la carne de cerdo.
3. Añade el anís estrellado, el azúcar moreno, la salsa de soja y el vino para cocinar. Tapa.
4. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic de manera continua, reduce el fuego a bajo y cocina 10 minutos.
5. Destapa y dale la vuelta a la carne para que se cocine por el otro lado. Tapa y sube la temperatura otra vez. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina 20 minutos.

6. Retira la carne de la sartén y corta en rodajas pequeñas.  
Reserva.
7. En un bol pequeño, mezcla la maicena y el agua. Añade a la salsa que queda en la sartén y cocina a fuego lento hasta que espese un poco.
8. Retira la salsa del fuego y sirve sobre la carne.

**Consejos:**

- Este plato va muy bien con arroz blanco. En una cacerola a fuego medio, añade 1 taza de arroz Basmati (lavado y escurrido) y 1 ¾ tazas de agua. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina hasta que se absorba el agua. Si prefieres el arroz entero, usa un octavo menos de agua de lo que normalmente usas.

Información nutricional por ración

**Calorías:** 288  
**Grasa Total:** 12g  
**Grasa** 4g  
**Saturada:**  
**Colesterol:** 134mg  
**Sodio:** 469mg  
**Carbohidratos:** 3g  
**Fibra** 0g  
**Dietética:**  
**Azúcar:** 1g  
**Proteína:** 42g