

Cerdo asado a la cantonesa

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

6 cucharada/s Azúcar

1 Carne de cerdo - deshuesado y sin corteza

1 kg Jamón serrano - lomo, magro, con algo de tocino

2 cucharada/s Miel - líquida

1 cucharadita/s Sal

2 cucharada/s Salsa hoisin

2 cucharada/s Salsa soja

1 cucharada/s Vino Shaohsing - o jerez semiseco

ELABORACIÓN

Secar la carne con papel absorbente y cortarla en 4 tiras a lo largo. No quitéis el tocino para que quede más jugoso al asarlo.

Dar 4 cortes en diagonal a lo ancho de cada tira de cerdo, hasta las 3/4 partes del espesor, sin separar las tiras. De este modo penetrará mejor el adobo (y es la presentación tradicional).

Mezclar los ingredientes, a excepción de la miel, para la maceración en un perol. Añadir las tiras de cerdo y cubrirlas bien con el líquido, pinchándolas con un tenedor para que penetre mejor. Dejar la mezcla a la temperatura ambiente 4 horas, dando vueltas a las tiras cada 30 minutos con un tenedor, con el que las pinchareis.

Calentar el horno a 190 grados C. Cuando esté caliente, escurrir las tiras de cerdo, reservando el adobo, y ponerlas una junto a otra sobre una rejilla en la parte superior del horno. En la ranura inferior poner una rustidera con 1-2 cm. de agua. Hornear 30 minutos. Al cabo de este tiempo, la carne estará tostada con un tono marrón-rojizo.

Sacar la rejilla del horno, pasar cada tira de carne por el adobo y ponerla de nuevo en el horno del otro lado. Hornear 20-25 minutos.

Pasar las tiras a otra rejilla, (fría). Untarlas inmediatamente, la carne tiene que estar muy caliente, con miel por todos los lados, incluido el interior de los cortes.

En un cacito llevar a ebullición el líquido de maceración reservado y el de la rustidera, reducir los dos líquidos hasta obtener una salsa, pasarlo a una salsera caliente, Trinchar la carne, presentar armadas las tiras y servir con la salsa.