

Banh cuon

Preparación

Para el relleno de cerdo: En una sartén mediana, agregamos aceite de oliva suave, picamos la verdura muy fina y sofreímos hasta dorar. Agregar la carne a ese sofrito y cocinar con fuego medio fuerte moviendo hasta que la carne se cocine y pierda el agua. Cortamos la cebolleta china en rodajas finas y reservamos. En la misma sartén bajamos el fuego y condimentamos con el aceite de sésamo+chicken powder+salsa de pescado+salsa de ostras+sal+pimienta+azúcar y reservamos en un bol. Para el aceite de cebolleta china: Agregamos el aceite en un cazo y calentamos a unos 120 grados. Agregamos la cebolleta y retiramos del fuego. Condimentamos y reservamos en un bol. Para la vinagreta “nuoc mam chan: En un cazo agregar el agua + la salsa de pescado para rebajar salinidad y dejar hervir. Añadir el chile thai + el ajo y hervir 1 minuto. Fuera del fuego agregar la lima+ azúcar y rectificar. Dejar macerar y colar. Para terminar el rollito: Hidratar las obleas en agua tibia y dejar entre papel fil con una gota de aceite de sésamo. Montamos sobre la oblea el relleno + chalota y plegamos de los lados adentro. Regamos con aceite de cebolleta. Para el montaje final: En un cazo con agua hirviendo escaldamos los brotes de soja y reservamos. En una tabla cortamos el pepino en bastones y aliñamos con sal+ aceite + sichimi. Limpiamos la hierbabuena + albahaca + cilantro. Cuando tenemos todas las elaboraciones al punto, enrollamos los rollitos con cuidado y emplatamos. Con los rollitos en el plato acompañamos con el pepino, los brotes de soja, condimentamos con el aceite de cebolleta china que tiene que estar medio tibio, agregamos chalota frita, disponemos la nuoc mam chan en un bol para dipear y terminamos con las hierbas aromáticas rotas con las manos.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el relleno de cerdo:

300g de carne cerdo picada
60g de trompetas de los muertos hidratada
30g de cebolleta holandesa
30g de ajo picado
20g de chalota picada
C/s Sal y pimienta
30g aceite de oliva suave
30g salsa de ostras
20g salsa de pescado
5g de azúcar

10g de aceite de sésamo
10g chicken powder

Para el aceite de cebolleta china:

160ml aceite de girasol
2 manojos de cebolleta en rodajas
20g de salsa de pescado
10g de azúcar blanca
5g de sal fina

Para la vinagreta “nuoc mam chan:

50g de azúcar blanca
60g zumo de lima (unas 5 limas)
10g salsa de pescado
4 dientes de ajo picado
2 chiles thai sin semilla
Agua

Para terminar el rollito:

2L agua tibia
4ud obleas de arroz medianas
Aceite de sésamo
20g de chalota frita

Para el emplatado final:

120g brotes de soja escaldada
1ud pepino inglés
200g chalota frita
50g cilantro
50g de albahaca
50g hierbabuena
Sichimi togarashi

Utensilios

Tabla de corte
Sartén mediana
Boles

Cuchillos

Cazos

Termómetro

Colador

Espátula

Film

Bandejas

Pincel

Cucharas y tenedores de apoyo.

Instructor destacado



Manuel Villalba

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD