HE decidido empezar la sección de exquisitos platos de cocina China con el “Cochino Asado”, ya que debido a su singular y exótico sabor y aroma es un ingrediente clave en la obtención de otros platos. El asado de carnes es una práctica culinaria que en la China lo realizan establecimientos comerciales ya que muchos hogares carecen de hornos. El sabor auténtico de un buen arroz frito (chaufa) se lo da el cochino asado, y no la chuleta ahumada; aunque la usamos como sustituto de él y se consigue fácilmente; además se usa como relleno de bolletos al vapor (mimpceo) o simplemente cortado en lonjitas acompañadas de una agridulce.

Para las personas que no consumimos cochino lo podemos preparar sustituyéndolo por lomo de res.

COCHINO ASADO (CHA SIU)

Ingredientes

1 kg de lomo o pulpa de cerdo (lomo de res).
6 Cucharadas de azúcar morena.
6 Cucharadas de Ron o jerez seco.
4 Cucharadas de polvo “cinco sabores”.
4 Cucharadas de salsa soya (Siyau).
3 Cucharaditas de sal
1 Cucharadita ajinomoto.

Preparación

1) Cortar carne en tiras de 30 cm. Largo x 4 cm. Ancho x 2.5 cm de espesor.
2) Hacer una mezcla homogénea de los demás ingredientes hasta que las especies estén bien disueltas.
3) Colocar la carne en una vasija con la mezcla anterior y revolver bien. Dejarlo marinar una hora o toda una noche en la nevera (bien tapado).
4) Calentar el horno a temperatura media y colocar las tiras de carne directo en la parrilla del horno. La parrilla se ubicará en el nivel central del horno.
5) Las tiras de carne se ubicarán de tal forma sobre la parrilla que deben descansar completamente sobre ella, sin colgar (para que el asado sea parejo).
6) En el piso de abajo se colocará un recipiente con agua para recibir el jugo que suelta la carne, vaporizar el ambiente y así evitar excesivo calentamiento.
7) Chequear de vez en cuando y darle vuelta. Estará listo en 40 minutos aproximadamente.
8) Debe quedar crujiente por fuera y jugoso por dentro.

SALSA AGRIDULCE

Una de las características de la comida china es el uso de las salsas agridulces. Ellas combinan perfectamente con carnes, pollos asados, asimismo con chicharrón de pescado. Es la clásica acompañante de la lumpia o rollito de primavera como se le conoce en China.

Ingredientes:

6 Cucharadas de azúcar
2 Cucharadas de vinagre
1 Cucharada de Salsa de Soya
1 1/2 Cucharada de Maicena o almidón de papa
(potato starch)
6 Cucharadas de Ketchup
1/2 Cucharadita de sal
Taza agua
Colorante rojo

Preparación:

1) Diluir agua, azúcar, vinagre, salsa de soya, ketchup y sal.
2) Ponerlo al fuego y añadir la maicena diluída en un poquito de agua. Mezclar bien.
3) Añadir el colorante rojo, y dejar que tome punto a fuego bajo.
4) Dejar enfriar para servir.

Sugerencias :

Si usted desea puede variar esta agridulce sustituyendo el agua y ketchup por; jugo de