

Rollos de cerdo negro ibicenco pochados en fondo de carne

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- 500 g de carne picada de cerdo negro de Ibiza
- 2 coles chinas
- 10 g jengibre
- 2 dientes de ajo
- 50 ml soja
- 30 ml sake
- 50 ml mirin
- 10 ml aceite sésamo
- 5 ml aceite chile
- c.s. pimienta sansho

Para la berenjena en salsa de sésamo y miso:

- 3 berenjenas
- 15 g sal fina
- 50 g pasta sésamo
- 50 g miso blanco
- 10 ml soja
- 15 g azúcar
- 30 ml mirin
- C.s. agua

/ Preparación

Preparación

- Empezamos poniendo la carne en un cuenco grande para poder sazonarla bien, le añadimos ajo y jengibre fresco rallados, sake, soja, aceite de sésamo y pimienta sansho. La mezclamos con las manos hasta de conseguir una textura uniforme. Lo tapamos con un film y lo dejamos reposar una noche.
- Cortamos la col china por el tallo y vamos separando las hojas, descartamos las tres primeras hojas y utilizamos el resto de las hojas hasta llegar al cogollo. Las lavamos con agua fría para quitar toda la suciedad. Ponemos un recipiente con agua y hielo y, por otra parte, una olla con agua a hervir. Blanqueamos las hojas de col china y “afeitamos” la parte del tallo de la hoja dejando una lámina fina.
- Secamos bien las hojas de col y las estiramos una a una por separado. Pesamos 70 gramos de la carne de cerdo sazonada y le damos una forma de albóndiga alargada. Las ponemos sobre las hojas de col y las enrollamos prensando bien la hoja para que no quede nada de aire.
- Ponemos un caldo de carne en dos cazos, nos puede servir cualquier caldo de carne, caldo de cocido, o incluso caldo de ave oscuro. Uno de los cazos lo ponemos a fuego intenso y lo reducimos hasta conseguir un sabor potente, lo aliñamos con soja, aceite de chile y aceite de sésamo. Esta será la salsa de nuestro plato. El otro cazo lo ponemos a fuego suave y cuando esté caliente añadimos los rollos de cerdo. Lo dejamos unos 10 minutos pochándose sin que llegue a hervir. Una vez cocinados los ponemos en el plato y los bañamos con el fondo de carne sazonado.

Berenjena en salsa de sésamo y miso:

- Lavamos la berenjena y la cortamos en discos de unos dos cm de alto. La ponemos en sal unos 30 minutos y luego la lavamos en agua fría para retirar el exceso de sal. Ponemos aceite a calentar a unos 160 grados y freímos las berenjenas hasta que tengan un color dorado. Las sacamos del aceite, retiramos el exceso de grasa y las dejamos sobre papel de cocina.
- En cazo, ponemos miso blanco, soja, mirin, azúcar y pasta de sésamo, añadimos unas cucharadas de agua. Lo ponemos a fuego lento y removemos constantemente

hasta que el azúcar se disuelva y reservamos.

- En una sartén caliente, marcamos las berenjenas y añadimos la pasta de miso y sésamo y cocinamos ligeramente hasta napar la berenjena con la salsa. La sacamos del fuego y la ponemos en el plato. Las terminamos con semillas de sésamo tostado.