Cocochas de cerdo con Sabayon Chardonnay

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 4 cocochas de cerdo

Salsa Sabayon:

- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de azúcar
- Sal y pimienta al gusto
- Ralladura de un limón
- 40 ml de vino Chardonnay dulce o seco

Salsa teriyaki:

- 250 ml de salsa de soja
- 1 diente de ajo rallado
- 10 g de jengibre rallado
- Piel de una naranja, una lima y un limón
- Zumo de una naranja, lima y limón
- 25 g de azúcar

/ Preparación

Preparación

- **Elaboración salsa sabayon:**

- Verter en un cazo los huevos y el azúcar.

- Cocinar a baño maría a una temperatura entre 60º y 65º. Mientras, remover con varillas unos 6 minutos hasta que espese.

- **Elaboración salsa teriyaki:**

- Juntar todos los ingredientes en un cazo y reducirlos.

- Si queremos un regusto más dulce, añadir un poquito de miel.

- **Elaboración cocochas:**

- Marcar las cocochas en sartén, plancha o barbacoa con aceite de sésamo.

- **Emplatado:**

- Colocar las cocochas en la base del plato.

- Cubrirlas con la salsa sabayón.

- Decorarlas con la salsa teriyaki.