

SAMPAN

VENTA DE MERCANCIAS ORIENTALES, ARTESANIAS, ARTICULOS DECORATIVOS
Y DEMAS RELACIONADOS CON LA INDUSTRIA RESTAURANTERA Y DEL COMERCIO

CHOP SUEY

INGREDIENTES:

Aceite

1 diente de ajo picado finamente

Jengibre picado finamente

1 cebolla mediana

2 ramitas de Apio.

1/2 Kg. de carne (Pollo, Res, Cerdo, Camarones, etc.)

3/4 de germinado de soya.

1 zanahoria.

1/4 cucharadita de Glutamato monosodico

Salsa de soya al gusto

Salas de Ostión.

1 pizca de Pimienta blanca

1/2 cucharadita de Sal

1 cucharada de Fécula de maíz

1/4 de taza de caldo de pollo

PROCEDIMIENTO:

Lea previamente toda la receta antes de empezar.

Lave las verduras y al germen de soya quitar las cáscaras verdes de la semillas.

Picar la cebolla en pluma o en tiritas delgadas. Quitar las hojas del apio y cortar en diagonal. Pelar la zanahoria y partir a la mitad a lo largo, después cada mitad rebanarla en diagonal. Cortar la carne en rebanadas delgadas y trozos de 3 x 3 centímetros.

En un Sartén (Wok) Poner aceite y freír el diente ajo y la misma proporción de jengibre para después agregar la carne que desee y freír en fuego alto. Cuando la carne este medio cocida agregar la cebolla apio y zanahoria, revolver hasta que la cebolla transparente un poco, después agregar 3 cucharadas de salsa de soya, pimienta, 3 cucharadas de salsa de ostión el caldo de pollo y el glutamato monosodico. Revolver todos los ingredientes y agregar sal al gusto.

En un recipiente disolver la fécula de maíz en 2 cucharadas de agua al tiempo y agregar para espesar.

Puede agregar hongos chinos previamente prehidratados y rebanados en tiras.