



KOCINARTE

Recetas de China

LIBRO #8



www.kocinarte.com



Index

Almejas con Guindilla	4
Arroz Oriental con Pepino Agridulce	5
Calamares en Salsa de Vinagre	6
Carne con Castañas de Agua	7
Escabeche Oriental	8
Mariposa de Cangrejo	9
Ravioles con Camarones	10
Sopa Ácida	11
Tang Mie	12
Ternera a la China	13



Almejas con Guindilla

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●● Personas: 4

Ingredientes

- » Medio kilo de almejas
- » Medio puerro
- » 15 gramos de jengibre
- » 1 diente ajo
- » 2 guindillas
- » 2 cucharadas aceite
- » 3 gramos de fécula de patata
- » 1 cucharada azúcar
- » 1 cucharadita vinagre arroz
- » 1 cucharadita aceite sésamo
- » 2 cucharadas salsa soja
- » 1 cucharadita sake
- » pimienta

Preparación

- 1.** Remojar las almejas en agua con sal durante 12 horas, escurrir, picar el ajo, el jengibre, el puerro y las guindillas y rehogarlos; añadir tres cucharadas de agua, el azúcar, la salsa, el vinagre y el sake y sazonar con pimienta. Añadir las almejas y tapar y cocer a fuego medio durante 7 minutos.
- 2.** Cuando se abran las almejas agregar el puerro y la fécula mezclada con agua y aceite de sésamo y remover.



Arroz Oriental con Pepino Agridulce

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●● Personas: 6

Ingredientes

- » 300 gr. de arroz largo
- » 200 gr. de gambas peladas
- » 50 gr. de pimiento verde de Gernika
- » 30 gr. de mantequilla
- » 30 gr. de almendras fileteadas
- » 1 cucharada sopera de aceite
- » 1 pizca de azafrán
- » Sal y pimienta
- » 1 pepino
- » El zumo de 1 limón
- » 2 cucharadas de azúcar
- » 1 cucharada de vinagre
- » Pimienta de molinillo
- » 1 chalota
- » 1 pimiento verde

Preparación

- 1.** Se pone a hervir abundante agua sazonada con sal. Cuando hierva, se echa el arroz en lluvia y se remueve, para que no se peguen los granos entre sí, ni en el fondo de la cazuela. Se tiene hirviendo, a fuego medio, durante 15 minutos.
- 2.** Se pone a hervir agua en una cazuela pequeña y se escaldan todos los pimientos, excepto uno, que se reserva. Se tienen justo un minuto, y se refrescan al chorro del agua. Se abren en dos, se les quita el pedúnculo y las pipas y se pica muy fino.
- 3.** Al pimiento crudo se le quita el pedúnculo y se corta en tiras a lo largo, sin llegar a cortar el otro extremo, de manera que quede como un manojo de hierba.
- 4.** Cuando el arroz esté cocido, se escurre y se aclara. Se escurre de nuevo.
- 5.** Se pone a calentar aceite en una sartén grande. Se añade la mantequilla y se rehogan ahí las gambas peladas, el pimiento picado y las almendras, hasta que todos los ingredientes estén bien calientes.
- 6.** Se pela el pepino, se parte longitudinalmente en dos y se le quitan las semillas con una cucharilla. Se corta en láminas finas.



Calamares en Salsa de Vinagre

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●● Personas: 4

Ingredientes

- » 1 calamar de 500 g más o menos
- » 8 tazas de agua
- » 1 cucharada de aceite
- » 2 lonjas sutiles de jengibre
- » 2 cucharadas de vinagre blanco
- » 3 cucharadas de salsa de soya clara
- » 1/2 cucharadita de azúcar
- » 1 cucharadita de aceite de sésamo

Preparación

- 1.** Limpie y lave el calamar; córtelo en pedazos de 5 cm de lado.
- 2.** Mientras tanto, prepare la salsa: junte los ingredientes (para la salsa) en un bol y mezcle bien.
- 3.** En una olla lleve a ebullición el agua con el aceite y el jengibre; agregue el calamar e hierva a fuego fuerte por 2 minutos. Estire el calamar y páselo a un plato para llevar a la mesa; vierta sobre el calamar la salsa de vinagre y sirva caliente o frío, según el gusto.



Carne con Castañas de Agua

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●● Personas: 2

Ingredientes

- » 1/2 taza de castañas de agua
- » 2 lonjas sutiles de jengibre
- » 500 g de pulpa de buey picada
- » 2 cucharaditas de maicena
- » 1/4 taza de agua
- » 2 cucharadas de salsa de soya
- » 1 cucharada de aceite
- » 1/2 cucharadita de azúcar
- » 1/2 cucharadita de sal
- » 1 pizca de pimienta blanca en polco

Preparación

1. Pique las castañas de agua en trocitos grandes y el jengibre finamente.
2. Junte todos los ingredientes en un bol, mézclelos bien y ponga esta preparación en una fuente de 20 cm de diámetro.
3. Cueza por 10 minutos al vapor; sirva inmediatamente en la fuente humeante.



Escabeche Oriental

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●● Personas: 4

Ingredientes

- » 1 Pollo completo
- » 2 Cebollas
- » 4 Chiles gueros
- » 1 Ajo
- » Recodo para escabeche
- » Vinagre
- » Sal

Preparación

- 1.** Se disuelve el recodo para escabeche con agua y sal y vinagre. Se adoban las piezas de pollo de preferencia un día antes.
- 2.** Se asan los chiles gueros y la cabeza de ajo, se agregan al pollo con la sal a su gusto.
- 3.** El agua tiene que cubrir únicamente el pollo. La cebolla se fríe y se agrega al pollo, junto con los demás ingredientes y un poco de vinagre.
- 4.** Se puede servir con un arroz blanco.



Mariposa de Cangrejo

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●● Personas: 4

Ingredientes

- » 16 capas de pasta egg roll wrappers
- » 1 lata de cangrejo
- » 1/2 barra de queso crema
- » 1/2 pechuga de pollo
- » 5 camarones frescos, sin cáscara
- » Sal y pimienta al gusto
- » 2 cucharadas de vino blanco
- » 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- » 1 rabito de cebollita de Cambray picado

Preparación

- 1.** Moler en la procesadora la pechuga y el camarón; agregar el cangrejo totalmente seco, el queso crema, la pimienta, la cebolla y la sal; batir todo.
- 2.** En un bol batir aparte el huevo.
- 3.** Partir la pasta en cuatro partes iguales y colocar sobre ésta porciones de la mezcla; cerrar en triángulo y pegar las orillas con un poco de huevo.
- 4.** Introducir los triángulos en aceite bien caliente hasta obtener un color canela; si se desea, acompañar con salsa agridulce.



Ravioles con Camarones

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●● Personas: 4

Ingredientes

- » 1/2 kg de harina
- » 400 g de camarones
- » 4 dientes de ajo picado
- » 1 cucharadita de curry en polvo
- » 1 cucharada de sal
- » 2 cucharadas de jerez seco
- » hojas de repollo

Preparación

- 1.** Prepare la masa con el agua, sin huevos. Amase bien puede ayudarse también con la máquina que prepara la masa.
- 2.** Estile bien los camarones y escabéchelos con el jerez, la sal, el curry y el ajo picado.
- 3.** Prepare los ravioles colocando una cucharadita de relleno entre 2 pedazos de masa, cuadraditos grandes o redondelas del diámetro de un vaso; cierre presionando bien o plegando la masa hasta los bordes.
- 4.** En la olla para la cocción al vapor extienda una o dos hojas de repollo se acomodan sobre, los ravioles y se cuecen por 10 minutos más o menos. Sirva con la salsa de soya.



Sopa Ácida

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ● Personas: 4

Ingredientes

- » 150 g de cerdo
- » 4 champiñones chinos
- » 60 g de tofu
- » 3 tazas de caldo de pollo
- » 1,5 cucharadas de salsa de soya
- » 2 cucharadas de jerez
- » 1 cucharadita de sal
- » 1/2 cucharadita de pimienta
- » 1,5 cucharaditas de vinagre
- » 2 cucharaditas de maicena
- » 1 cucharada de agua
- » 1/4 cucharadita de glutamato monosódico

Preparación

- 1.** Corte el cerdo, el queso de soya y los champiñones en torrejitas largas y sutiles. Añádalos al caldo y mientras tanto lleve a ebullición y cueza lentamente por 8 minutos.
- 2.** Agregue la salsa de soya, el jerez, la sal, la pimienta, el vinagre y la maicena disuelta en 1 cucharada de agua. Siga con la cocción a fuego lento hasta que la sopa esté espesa; complete con el glutamato monosódico, mezcle bien y retire del fuego.



Tang Mie

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ● Personas: 4

Ingredientes

- » Tallarines chinos
- » Pollo
- » Ternera
- » Gambas
- » Verduras a elección
- » Salsa de soya
- » Maicena o polvo de arroz
- » Jerez
- » Caldo de pollo
- » Sal y pimienta

Preparación

1. Cuece los tallarines en caldo de pollo.
2. Saltea los ingredientes restantes con soya y jerez.
3. Espesa la salsa con maicena.
4. Añade la preparación al caldo de pollo con los tallarines



Ternera a la China

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ● Personas: 4

Ingredientes

- » 1 cucharada maicena
- » 400 gramos ternera
- » 100 gramos champiñones
- » 50 gramos mantequilla
- » 100 gramos arroz
- » 2 manzanas
- » 1 pimiento rojo

Preparación

1. Cortar la carne en dados.
2. Sazonar con pimienta y sal y pasar la carne por la maicena.
3. Freír y reservar. Toda la verdura y la fruta se cortan en tiritas y se rehoga.
4. Cuando esté casi hecha se agrega la carne se refría y se añade medio vaso de agua.
5. Dejar cocer 25 minutos.
6. El arroz cocido y escurrido se agrega a la carne.
7. Se sirve agregando salsa agridulce.

www.kocinarte.com

