

Llaminera amb sèsam i salsa de soja

Un altre plat d'aquells que t'ensenyen a fer els amics: en Toni i la Criss tenen molta tirada a la cuina japonesa i a plats d'influència asiàtica, i aquest està molt bo i es fa en un moment. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

600 g llaminera de porc (filet de porc)
farina de blat de moro
sèsam torrat
salsa de soja
oli d'oliva suau (o de gira-sol)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Netejar la carn de nervis i greixos si cal. Tallar a medallons d'aproximadament un centímetre de gruix i després fer a bastonets de mida similar PAS 2 / Posar en un bol i cobrir amb salsa de soja. Afegir sèsam torrat i remenar. Guardar a la nevera entre una i dues hores. Quanta més estona hi sigui, més concentrat quedarà el gust PAS 3 / Retirar la carn de la soja i sense escórrer massa, passar per un plat amb farina de blat de moro i més sèsam torrat. Arrebossar bé PAS 4 / Fregir en abundant oli ben calent fins a daurar. Retirar i treure l'excés d'oli deixant sobre paper de cuina

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/llaminera-amb-s%C3%A8sam-i-salsa-de-soja>