

TACOS DE LECHUGA CHINOS

Ingredientes:

- ¼ taza de aceite
- 900 gms de carne de puerco molido
- 100 gms de hongos secos shiitake
- 35 gms de gengibre picado
- 300 gms de jícama picada
- 100 gms de jamón picado
- 75 gms de cebollita de rabo picada (lo blanco)
- Hojas de Lechuga bola enteras
- Fideos de arroz fritos para decorar

Salsa:

- 1/3 de taza de vino blanco seco
- ¼ c de pimienta blanca molida
- 75 ml de salsa de ostión
- 75 ml de salsa de soya
- 1 C de azúcar
- 1 C de aceite de ajonjolí tostado
- 2 C de maicena
- 2 C de agua

Preparación:

1. Los hongos se hidratan en agua caliente por aprox. 20 min. Se les quita el rabo y se pican finamente en el procesador.
2. En el aceite se acitrona primero cebolla y gengibre y luego la carne. Cuando se acabe el líquido de la carne se agregan hongos, jícama y jamón.
3. Para hacer la salsa se mezcla el vino blanco, la pimienta, la salsa de ostión, la salsa de soya, el azúcar, el aceite de ajonjolí, la maicena y el

agua. Se mezcla todo muy bien y se mezcla todo esto muy bien y se vacía sobre la carne.

4. Después de unos minutos a que todo se integre se retira de la lumbre.
5. Los fideos de arroz se fríen de poco a poco en aceite caliente, por un instante porque se inflan muy rápido. Se sacan a escurrir.
6. Las hojas de lechuga se sacan enteras y se lavan y se ponen a escurrir y a enfriar.
7. Para servirse se pone una hoja de lechuga fría, se le sirve una cucharada de carne y se decora con unos fideos fritos encima.
8. Se come como taco con la mano.

