

Este elemento de esta receta soleada es esencial y le dará el mordisco perfecto: la lechuga crujiente, el arroz tostado y molido con sabor a nuez, las rábanos agri-dulces encurtidos ... La única parte que sugiero cambiar es la proteína. Si no comes cerdo, puedes usar carne de pollo picada, gambas crudas picadas finamente o incluso un sustituto de carne vegetariana o tofu - todas funcionan bien. Perfecto para el entretenimiento de verano, idealmente con una cerveza fría en el jardín.

Cerdo Iarb con rábano alimón

Preparación **15 min**

Cocción **20 min**

Sirve **4**

4 rábanos, pelados y finamente cortados

2 cucharaditas de azúcar moreno suave

2 limas

1-2 chiles rojos, finamente cortados

Sal marina

2 cucharadas de arroz jazmín

2 cucharadas de aceite vegetal

2 chalotas, peladas y finamente cortadas

3 dientes de ajo, pelados y finamente picados

300g de carne de cerdo molida

2 lechugas pequeñas, hojas separadas, lavadas y secadas

½ manojo de cilantro fresco

2 cucharadas de salsa de pescado

½ manojo de menta fresca, hojas picadas y picadas groseramente

Coloque las rebanadas de rábano en un tazón con el azúcar, el jugo de una de las limas, los chiles picados y una pizca de sal, mézclelo todo y déjelo a un lado.

Ponga una sartén grande a fuego medio y tueste el arroz jazmín, revolviendo con frecuencia, durante cinco a ocho minutos, hasta que esté tostado, dorado y opaco por todos lados. Vierta en un mortero, deje enfriar y mole fino en polvo.

Vuelva a colocar la sartén en el fogón, agregue el aceite vegetal y fría las chalotas y el ajo durante dos a tres minutos. Agregue la carne de cerdo molida, dos cucharadas de agua y sazone ligeramente con sal, luego fríalo a fuego alto durante cinco a ocho minutos, desmenuzando la carne molida con una cuchara de madera a medida que avanza, hasta que esté muy ligeramente dorado y cocido.

Cuando la carne de cerdo esté lista, coloque las hojas de lechuga en un plato, y coloque las ramitas de cilantro junto a las hojas. Exprima el jugo de la lima restante sobre la mezcla de carne de cerdo, luego agregue la salsa de pescado, las hojas de menta picadas y el arroz tostado y molido. Vierta la carne de cerdo en un tazón grande y sirva con las hojas y los rábanos encurtidos a un lado.

Estudio Ponoc lanza "The Imaginary": una encantadora película animada japonesa

La tercera película de larga duración de Studio Ponoc, conocido por "Mary y la Flor de la Bruja",

presenta "The Imaginary", una encantadora fantasía basada en el libro infantil de AF Harrold. La historia gira en torno a Rudger, un amigo imaginario separado de Amanda, la niña que lo creó. Aunque hay temas en común con la película en vivo "IF" de John Krasinski, el estilo de animación exquisito y la extraña rareza de "The Imaginary" la asemejan más a las producciones de Studio Ghibli, donde el director, Yoshiyuki Momose, trabajó como animador clave en "El viaje de Chihiro" y otras obras maestras de Ghibli.

Información adicional

Fecha de lanzamiento: Ahora en cines y disponible en Netflix a partir del 5 de julio.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: fox sports santos

Palavras-chave: **fox sports santos - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-30