

COCINA CHINA
ANÓNIMO

COCINA CHINA ANÓNIMO



<http://www.librodot.com>

OBRA COLABORACIÓN DE USUARIO

Esta obra fue enviada como donación por un usuario. Las obras recibidas como donativo son publicadas como el usuario las envía, confiando en que la obra enviada esté completa y corregida debidamente por quien realiza la contribución.

1. Arroz al estilo chino
2. Chop Suey
3. Pollo Shanghai
4. RECOPIACIÓN DE FERNANDO VILLANUEVA
5. Rollitos de primavera
6. Salsa agridulce
7. Sopa de aleta de tiburón
8. Tofu

ARROZ AL ESTILO CHINO

INGREDIENTES

- **400gr.de arroz de grano largo.**
- **100gr.de jamón dulce en tiras finas**
- **100gr.de setas- Se pueden usar champiñones en laminas, pero quedan mejor en este plato, las setas cultivadas que se comercializan en bandeja ("Pleurotus Ostreatus")cortadas en tiritas finas.**
- **200gr.de colas de gambas peladas y cocidas.**
- **100gr.de brotes de bambú.**
- **100gr.de brotes de soja.**
- **50 gr.de guisantes hervidos.**
- **Una tortilla francesa(de 1 huevo)cortada en tiras muy finas**
- **2 cebollas picadas**
- **2 cucharadas de salsa de soja***
- **1 cucharada de jerez seco**
- **Pimienta negra ,aceite y sal**

PREPARACIÓN:

En una cazuela con agua abundante y sal hervir el arroz unos15min. Escurrir y reservar. En una sartén grande con aceite sofreír la cebolla picada. Añadir las setas,el jamón,los brotes de soja y bambú y rehogar unos 5 min. Incorporar el arroz, sazonar y saltear otros 5 min.sin dejar de revolver. Añadir las gambas, los guisantes, el jerez y la soja mezclando bien. Decorar con las tiritas de tortilla.

SOPA DE ALETA DE TIBURÓN

INGREDIENTES

- **50 Gr. de fibras de aletas de tiburón limpias y secas; en remojo dos días antes.**
- **1 filete de pechuga de pollo en tiritas.**
- **2 setas chinas, tenerlas en remojo 24 horas**
- **1 yema de bambú**
- **1 cucharada de maicena**
- **1 cucharada de salsa de soya**
- **1 litro de caldo de gallina**

- **Sal, pimienta y ajinomoto, al gusto**
- **Jengibre bien picado, una cucharilla de café.**

PREPARACIÓN

Calentar el caldo echando todos los ingredientes, menos la maicena y el ajinomoto. Cocerlo durante una hora mínimo. Desleír la maicena en agua fría y echarla a la sopa, mas el ajinomoto y servirla.

CHOP SUEY

Fácil de realizar, rápido y practico.

Esta expresión significa <<mezcla de restos>>, y es precisamente en sus orígenes como se oficiaba este plato, con restos.

Muchos sabréis, pero igual alguien lo ignora, que este sabroso plato "Chino", muy conocido en todo el mundo, es desconocido en China a excepción de las zonas invadidas por los turistas. Este plato tiene su origen en USA y fue oficiado por primera vez a mediados del siglo XIX, por chinos, durante la construcción del ferrocarril transcontinental.

Como sabéis muchos chinos emigraron a USA en estos tiempos, y se ocuparon de los trabajos mas duros, en los campamentos de trabajo y en sus cocinas no había personal cualificado y los capataces designaban a dedo quien debía de ocuparse de los fogones y oficiar para todo el personal, -(No sé si los capataces tendrían en cuenta al "number one") – pero lo que si es verdad que de la noche a la mañana peones se convirtieron en cocineros.

Se ve que su dios Zao Wang, que es el que protege a todos los chinos que andan entre los fogones, les echo un capote y les inspiro para, con sobras y cuatro verduras rematar un plato extraordinariamente sabroso.

Cuando terminaron sus trabajos en el ferrocarril, muchos de estos chinos se establecieron en S. Francisco y es cuando empezó a difundirse este plato.

INGREDIENTES

Al ser un plato de "restos", admite muchas cosas, aquí pongo algunas de las más comunes.

- **Pollo cocido**
- **Carne de cerdo cocida**
- **Brotos de bambú**
- **Champiñón**
- **Puerros**
- **Zanahoria**
- **Espinacas, varias hojas unidas a su tallo**
- **Hojas de col china**
- **Cebolleta con el tallo**
- **Pimiento**
- **Aceite de oliva, (es sus orígenes se usaban grasas), sal,**
- **Salsa soja, jengibre un trozo de raíz fresca, (en sus orígenes usaban apio), vino tinto de arroz y maizena.**

PREPARACIÓN:

No es necesario usar todos los ingredientes, sino aquellos que tengamos a mano, admite casi de todo. Los ingredientes de raíces, los cortaremos en juliana gruesa, y los saltearemos en el "Wok" con aceite y salsa soja, luego añadiremos la carne y los vegetales, (hojas de col cortadas en trozos, ramilletes de espinacas tal cual, pimiento, puerros y cebolleta en trozos, los champiñones en lamas), cuando se hayan ablandado, tienen que quedar medio crudo, solo tienen que tomar temperatura y quedar al dente, se añade las especias, la maicena disuelta en el vino y se continua un poco mas en el fuego hasta que la salsita coja cuerpo.

Se oficia en la mesa, a ser posible, y los comensales se van sirviendo directamente del wok.

ROLLITOS DE PRIMAVERA

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

