Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON SÉSAMO DON JAIME

Chop Suey tradicional

Salteado de carne y vegetales crocantes en una salsa de soja sabrosa, terminado con semillas de sésamo Don Jaime.



Ingredientes (4 porciones)

PARA EL SALTEADO

- 400 g de carne de cerdo, pollo o ternera, cortada en tiras finas
- 2 cucharadas de aceite neutro
- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 1 morrón
- 2 ramas de apio
- 150 g de repollo blanco
- 100 g de brotes de soja
- 100 g de champiñones (opcional)
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo pequeño de jengibre fresco

PARA LA SALSA

- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de salsa de ostras
- 150 ml de caldo de pollo o de verduras
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharada de semillas de sésamo Don Jaime
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 2 cucharadas de agua fría

Preparación

1. Preparar todo antes de cocinar. Cortá la carne y todos los vegetales en tiras o piezas similares. El chop suey se cocina muy rápido, por lo que conviene tener todo listo.

2. Marinar la carne. Mezclá la carne con 1 cucharada de salsa de soja y una pequeña cantidad de fécula de maíz. Dejá reposar unos 15 minutos.

3. Preparar la salsa. Mezclá el caldo, la salsa de soja restante, la salsa de ostras y el azúcar. Disolvé la fécula de maíz en el agua fría y agregala al final.

4. Calentar muy bien el wok. Tiene que estar bien caliente antes de incorporar el aceite. Esto permite saltear en lugar de hervir los ingredientes.

5. Cocinar la carne. Agregá el aceite y salteá la carne a fuego fuerte durante 2–3 minutos. Retirala y reservá.

6. Saltear los vegetales. Incorporá primero ajo, jengibre, cebolla, zanahoria y apio. Después agregá el morrón y el repollo. Salteá rápidamente, manteniendo los vegetales **crocantes**.

7. Incorporar los brotes. Agregá los brotes de soja al final para que conserven su textura.

8. Unir todo. Volvé a colocar la carne en el wok, incorporá la salsa y salteá durante 1–2 minutos hasta que la preparación quede ligeramente ligada y brillante.

9. Finalizar. Apagá el fuego y agregá el aceite de sésamo y las semillas de sésamo Don Jaime por encima del plato.

Cómo servirlo

Tradicionalmente se sirve **bien caliente**, acompañado de arroz blanco. También puede presentarse con fideos de arroz, aunque eso ya es una variante.

Clave para un buen chop suey: *no cocinar demasiado los vegetales. La gracia del plato está justamente en el contraste entre carne tierna, salsa sabrosa y vegetales todavía firmes y crujientes.*



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas