

Паровые гребешки с фунчозой, имбирем, чесноком и луком (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

мускул морского гребешка (замороженный) - 4-6 шт.;

чеснок - 1 большая головка;

лук-шалот - 1 шт.;

фунчоза - 50 г;

имбирь - кусочек длиной 2 см;

Шаосинское вино - 1 ст.л.;

соль - 0,5 ч.л.;

светлый соевый соус - 1 стл.

куриный порошок - 1 ч.л. (по желанию);

растительное масло - 3 ст.л.



1. Фунчозу замочить в холодной воде на 30 минут.
2. Мускул морского гребешка разморозить при комнатной температуре.
3. Чеснок, имбирь, лук-шалот почистить и измельчить на мелкие кубики (пропустить через мясорубку или натереть на терке).
4. Разогреть в воке растительное масло и пассировать в нем измельченные чеснок, имбирь, лук-шалот до золотистого цвета.
5. Переложить пассированные чеснок, имбирь и лук-шалот в емкость, подходящую по размеру, остудить, затем добавить в емкость куриный порошок (по желанию) и светлый соевый соус. Все перемешать.
6. Замариновать оттаявший мускул морского гребешка на 5 минут в Шаосинском вине с добавлением небольшого количества соли.
7. Подготовить к использованию бамбуковую или электрическую пароварку. Выложить в пароварку половинки раковин (или блюдца-ракушки, или просто маленькие блюдца).
8. На каждую раковину/блюдце положить в виде гнезда отмокшую фунчозу, один кусочек мускула морского гребешка, сверху положить часть жареной смеси чеснока, имбиря и лука-шалот, сбрызнуть поверх маринадом, в котором мариновался морской гребешок.
9. В случае с бамбуковой пароваркой - налить в вок воду с таким расчетом, чтобы, когда вода закипит, можно было бы поставить в вок бамбуковую пароварку, и кипящая вода не доставала бы до нижнего яруса, на котором готовятся продукты. Если будет использоваться электрическая пароварка, то действовать по инструкции к ней. После того, как вода в пароварке закипит, готовить гребешки на пару под крышкой 6 – 10 минут.
10. Аккуратно извлечь из пароварки раковины/блюдца с готовыми гребешками, выложить на сервировочное блюдо и подавать на стол горячими.