

Рисовая каша с тыквой и беконом (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

клеякий рис (как для суши) – 150 г,
мякоть тыквы – 125 г,
грудинка (бекон) – 125 г,
зеленый лук – от 1 луковицы,
репчатый лук – 1/2 шт.,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
куриный бульон – 900 мл
(или 900 мл воды + 1 ст.л. без горки **сухого
куриного бульона в гранулах**),
соль – по необходимости.



Рисовая каша с тыквой и беконом

1. Рис промыть проточной водой, переложить в подходящую плоскую тарелку и залить водой.
2. Имбирь (можно не чистить) натереть на терке, положить в подходящую емкость и залить кипятком. Дать остыть до комнатной температуры, за это время вода настоится.
3. Нарезать грудинку (бекон) кубиками 1 см на 1 см.
4. Ополоснуть тыкву и зеленый лук. Тыкву очистить от внешней оболочки (как картошку), удалить семечки, нарезать мякоть пластинками высотой около 1 см, а затем кубиками, как бекон.
5. Репчатый лук очистить от шелухи и нарезать нужное количество мелкими кубиками.
6. Зеленый лук нарезать колечками (только зеленую часть).
7. В подходящую по объему кастрюлю налить воды с таким расчетом, чтобы она полностью покрывала бы положенные в кастрюлю кусочки тыквы. Поставить кастрюлю на огонь и дать воде закипеть. Переложить в кипящую воду кусочки тыквы и варить на малом огне 15 минут или около того. Не стоит беспокоиться о степени проварки кусочков тыквы, они потом еще 15 минут будут вариться в каше.
8. Кусочки тыквы откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и переложить тыкву на тарелочку. Отставить пока в сторону.
9. Налить в кастрюлю подходящего размера (или в вок) куриный бульон (если нет под рукой готового куриного бульона, можно приготовить его из сухого куриного бульона в гранулах – растворить в 1 литре теплой кипяченой воды 1 ст.л. сухого куриного бульона, главное, чтобы не из кубиков, а то там кроме бульона теперь и всякие ароматические добавки присутствуют) и поставить емкость на огонь.
10. Дать закипеть жидкости и переложить в емкость рис, репчатый лук и кусочки тыквы, добавить 2-3 ст.л. имбирной воды или по вкусу.
11. Дать закипеть содержимому кастрюли и варить на малом огне 10 минут. Затем добавить в емкость с кашей кусочки бекона и варить еще 5 минут. Попробовать на соль кашу, а также проверить готовность риса и тыквы, если есть необходимость – то досолить по вкусу, и если еще не совсем готово (рис и тыква), добавить немного горячей воды и продолжать готовить дальше до готовности риса и тыквы. В самом конце приготовления каши добавить зеленый лук, выключить огонь под емкостью с кашей, накрыть емкость крышкой и оставить настаиваться минут на 10 или около того.
12. Готовую кашу переложить в порционные пиалы и сразу подавать к столу. Такую кашу кушают фаянсовыми или фарфоровыми ложечками.