

Острая свиная соломка с хрустящим арахисом по-сычуаньски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

постная свинина (карбонат) - 350 г,
арахис нечищенный - 50 г,
грибы Шиитаке крупные – 4 шт.,
свежий красный перец чили – 1 шт.,
чеснок - 2 зубчика,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
зеленый лук – 1 стрелка,
сушеный чили – 4-5 шт.,
сычуаньский перец (горошком) – 1 ч.л.,
светлый соевый соус – 3 ст.л.,
темный соевый соус – 1 ч.л.,
коричневый сахар – 1 ч.л.,
Шаосинское вино - 1 ст.л.,
сухой куриный бульон в гранулах – 1 ч.л.,
кукурузный крахмал – 1 ст.л.,
арахисовое масло – 5-6 ст.л.



1. Замочить арахис на 1 час, затем воду слить, а орешки переложить в емкость и поставить в холодильник на ночь.
2. Перед началом приготовления блюда замочить на 20-30 минут грибы Шиитаке в теплой воде, стручки сушеного чили также замочить на 20-30 минут в теплой воде для размягчения. Достать арахисовые орешки из холодильника.
3. Разогреть в воке на слабом огне 1 ст. л. арахисового масла и немного обжарить арахисовые орешки. Вынуть их из сковороды и положить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.
4. Нарезать соломкой подмороженную (для удобства нарезки) свинину, замариновать в смеси из 1 ст.л. светлого соевого соуса, Шаосинского вина, 1/3 ч.л. коричневого сахара, 1/2 ст.л. кукурузного крахмала. Поставить емкость с мясом в холодильник мариноваться не менее чем на 30 минут.
5. Приготовить соус для обжаривания: в подходящей емкости смешать оставшиеся 2 ст.л. светлого соевого соуса, темный соевый соус, оставшийся коричневый сахар, сухой куриный бульон в гранулах и оставшийся кукурузный крахмал. Все перемешать до растворения сахара. Отставить соус в сторону.
6. Помыть зеленый лук и свежий чили, затем нарезать лук тонкими колечками, сушеный чили нарезать колечками шириной в 1 см, свежий чили нарезать колечками, грибы Шиитаке – пластинками.
7. Чеснок и имбирь почистить, чеснок нарубить мелкими кубиками, а имбирь нарезать соломкой.
8. В воке разогреть 2 ст.л. арахисового масла и обжарить в нем свинину до изменения цвета. Вынуть из вока и отложить в сторону.
9. В воке разогреть на маленьком огне 3-4 ст.л. арахисового масла и быстро обжарить в нем сычуаньский перец (хуадзяо) до появления аромата, примерно 30 секунд. Вок сразу снять с огня, масло процедить.
10. Вернуть обратно в вок масло на сычуаньском перце и снова разогреть вок. Добавить в вок сушеный чили и быстро обжарить до аромата, 10-20 секунд. Добавить в вок лук, чеснок, колечки свежего чили и имбирную соломку, обжарить до аромата, примерно 30 секунд. Добавить в вок грибные пластинки, увеличить огонь до среднего и немного обжарить, помешивая содержимое вока.
11. Добавить в вок свинину, снова все перемешать. Добавить в вок соус для обжаривания и жарить, помешивая, до сгущения жидкости. Но жидкость не должна сильно загустеть, если все же это произошло, то можно добавить немного воды – 2-3 ст.л.
12. Добавить в вок арахисовые орешки, все перемешать и снять вок с огня.
13. Готовое блюдо переложить на сервировочную тарелку. Подавать горячим с отварным рисом.