



# Carne molida de cerdo picante y champiñones con quinua asada en hojas de plátano



**Chef ML Sirichalerm Svasti (McDang) (Tailandia)**

Porciones: **4**

## Ingredientes:

### Para la pasta

10 dientes de ajo  
15 ajíes tailandeses  
2 tallos de citronela

### Para la mezcla de carne

2 tazas de carne de cerdo molida  
3 cdas de salsa de soja fermentada  
1 taza de hongos ostra  
2 tazas de quinua negra (o de otro color, dependiendo de la disponibilidad)  
8 hojas de hojas de plátano para el envoltorio (también pueden ser hojas de loto)  
5 tazas de agua  
½ taza de crema de leche light  
1 cda de mantequilla

### Para la guarnición

4 huevos duros  
½ taza de ajís largos y frescos, de colores rojo, amarillo y verde  
½ taza de hojas de albahaca tailandesa

## Preparación:

- Remoje la quinua por unas cuantas horas y luego lávela.
- Caliente una olla, agregue la quinua y vierta poco a poco el agua mientras revuelve. A medida que el agua se consume añada más agua. Finalice la cocción incluyendo la crema y la mantequilla.
- Para la pasta, machaque los ajos, ajíes y la citronela (finamente picada) en un mortero hasta formar una pasta.
- En un tazón, mezcle 2 cucharadas de la pasta con carne molida de cerdo, salsa de soja fermentada y las setas, previamente cortadas en pedazos a mano. Si no desea que la mezcla de cerdo quede demasiado picante, reduzca la cantidad de pasta.
- Coloque dos hojas de plátano, una encima de la otra, para envolver los ingredientes.
- Para cada una de las porciones ponga cuatro o cinco rebanadas de ajíes en el centro de las hojas de plátano, y dos mitades de huevo, boca abajo. Salpique con hojas de albahaca morada y cubra con ½ taza de la mezcla de carne molida de cerdo.
- Añada ⅓ de taza de quinua en la parte superior de la carne de cerdo.
- Envuelva todo con las hojas y asegúrelas con pinchos de bambú.
- Ponga el paquete de hojas de plátano sobre una parrilla a fuego bajo hasta que el cerdo esté cocinado. También puede cocinar al vapor.
- Sirva caliente.



## Consejo:

En la receta se pueden utilizar otros tipos de carne o arroz en vez de quinua.