

Gamjatang: hot pot de costillas de cerdo y patatas

Tiempo total **60 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación 40 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.805 kJ / 670 Kcal

Grasas: **41 g** Proteínas: **39 g**
Carbohidratos: **32 g**

INGREDIENTES

4 porciones

800 g de costillas de cerdo
1 cucharada de sal
1 puerro, solo la parte verde
2 dientes de ajo
1 de jengibre
cucharadita
3 hojas de laurel
2 de pasta de miso
cucharadas
1 l de agua
400 g de patatas
1 puerro
1 cebolla
150 de mezcla de setas (shimeji y enoki)
100 g de hojas de perilla o crisantemo comestible (shungiku)
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente fermentada
4 Kikkoman Salsa picante
cucharadas de Guindilla para Kimchi
2 cucharaditKikkoman aceite de
as Sésamo Toastado

PREPARACIÓN

Pasos 1

800 g de costillas de cerdo - **1 cucharada** de sal - **1** puerro, solo la parte verde - **3** hojas de laurel
Preparación de las costillas de cerdo:
Separe el costillar cortándolo en costillas individuales. Frótelas con la sal y déjelas reposar durante 10 minutos. Enjuáguelas bien bajo el grifo con agua fría y póngalas en otra olla grande junto con las hojas de laurel y la parte verde del puerro. Añada suficiente agua para cubrirlas. Lleve a ebullición y deje cocer durante unos 10 minutos, retirando con una espumadera la espuma que se forme en la superficie. Escorra las costillas y enjuáguelas con agua fría para eliminar cualquier impureza restante.

Pasos 2

2 dientes de ajo - **2 cucharaditas** cucharadita de jengibre - **2 cucharadas** de pasta de miso - **1 l** de agua
Preparación del caldo:
Pique finamente el ajo y el jengibre. Ponga en una olla grande las costillas de cerdo, el ajo, el jengibre y las hojas de laurel del paso 1, junto con la pasta de miso y el agua. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Pasos 3

400 g de patatas - **1** puerro - **1** cebolla - **150 g** de mezcla de setas (shimeji y enoki) - **100 g** de hojas de perilla o crisantemo comestible (shungiku)
Preparación de las verduras:
Pele las patatas, córtelas en trozos grandes y déjelas en remojo en agua. Corte la parte blanca del puerro en rodajas finas y en diagonal. Lave bien

la parte verde y córtela en rodajas más finas que la parte blanca. Corte la cebolla en cuartos. Separe las setas en pequeños manojos. Lave las hojas de perilla o el crisantemo comestible y córtelos en trozos grandes.

Pasos 4

2 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada **4 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi **2 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Añada al caldo del paso 2 las patatas, la cebolla, las setas y la parte blanca del puerro preparadas en el paso 3. Incorpore la Kikkoman salsa de soja y la Kikkoman salsa kimchi chilli picante, y remueva. Deje cocer a fuego lento durante unos 30 minutos, hasta que las patatas estén tiernas. Añada las hojas de perilla o el crisantemo comestible y la parte verde del puerro cortada en rodajas en el paso 3. Rocíe con el Kikkoman aceite de sésamo y sirva inmediatamente.