

## **Yakushoku (Japonés)**

### **Cocina Oriental**

Enviado por : che

Publicado el : : 12/6/2014 7:40:43

#### Ingredientes principales

- 4 entrecots
- 4 filetes de hígado de pato
- 20 ml de Salsa Tonkatsu
- 60 ml de Salsa Teriyaki
- Sal en escamas
- Semillas de sésamo (tostadas)
- Pimienta
- 40 ml de Brandy
- 40 ml de Sake
- 40 ml de Salsa de soja
- 40 g de Harina tamizada
- Aceite de oliva

#### Preparación:

Para preparar la receta de Yakushoku

Lo primero que hacemos es poner unas gotas de aceite en una plancha y cuando esté caliente introducimos el entrecot. Dar la vuelta y sellar también por los lados. Salpimentar.

Añadir el brandy y flambear. Incorporar el sake y la soja. Reservar en la sartén para que no se enfríe pero fuera del fuego.

Tamizar la harina y pasar los trozos de foie por ella.

Ponemos otra sartén al fuego y cuando esté muy caliente añadimos el foie. Le damos la vuelta y retiramos la grasa.

Sacamos el entrecot a la tabla y lo cortamos en tiras. Lo colocamos en el plato de servir.

Añadimos la salsa Teriyaki y la salsa Tonkatsu y los jugos de la plancha de la carne al foie y dejamos reducir.

Colocamos el hígado encima de nuestro entrecot y lo tapamos con la salsa. Se decora con semillas de sésamo y sal en escamas.

Servir.