COCINA EN CASA

Salsa hoisin (China)

Fuente: bonviveur.es

La salsa hoisin es una de las salsas más conocidas de la gastronomía asiática. Su origen es chino, aunque se utiliza en otro tipo de cocinas como la coreana donde se conoce con otro nombre. La salsa hoisin es una salsa potente en sabor que combina matices picantes, salados, dulces… es una bomba y con unos sencillos pasos vamos a prepararla en cuestión de minutos.

Ingredientes:

* 3 cucharas soperas colmadas de salsa de alubias fermentadas negras y ajo
* 3-4 cucharadas de azúcar
* 3 cucharadas de salsa de soja
* 3 cucharadas de agua
* 4-5 ciruelas pasas
* 1 cucharadita de 5 especias chinas
* 1 cucharadita de aceite de sésamo o de pasta de sésamo
* 1 cucharadita de vinagre de arroz

Preparación:

* En un bol o en un bote de batir ponemos todos los ingredientes de la salsa hoisin. En el caso de las ciruelas habrá que deshuesarlas y cortarlas en trozos más pequeños para que sea más sencillo triturar la salsa.
* Con ayuda de una batidora de mano, en una batidora americana o con ayuda de un robot trituramos los ingredientes hasta que quede una mezcla cremosa y brillante. Cuanto más trituremos la salsa más fina quedará a la hora de utilizarla como acompañamiento.
* Una vez tengamos la salsa triturada podemos guardarla en un tarro hermético en la nevera durante al menos 2 semanas. Es una salsa que podemos utilizar para lacar unas costillas al horno o incluso para hacer pollos asados o guisados. La utilización de esta salsa no sólo se limita a carnes aunque acompaña por costumbre platos con pollo, pato o cerdo.
* Podemos servirla en un pequeño bol con una cuchara para que cada uno se sirva lo que quiera.

