



Laura | @laura.lopez.mon | lauralopezmon.es

Secreto Joselito relleno de arroz y huevo tierno

1. Corta el Secreto Joselito en filetes delgados.
2. Mezcla el arroz blanco cocido con el sésamo negro.
3. Para cocer el huevo utiliza uno a temperatura ambiente, hiere durante 3 minutos y automáticamente introduce en agua con hielo para cortar la cocción. Luego pela bajo el grifo para que la clara quede lisa.
4. Seca el huevo y reboza en harina.
5. Coloca un trozo de film transparente y sobre él pon en círculo el arroz. En el centro del arroz coloca el huevo, cierra el film y presiona para que prende pero con cuidado de no reventar el huevo. Abre el film y tendrás una bola de arroz con huevo dentro.
6. Coloca 2 filetes de Secreto Joselito en cruz, pon la bola de arroz en medio y cubre con los filetes la bola de arroz. En el cierre coloca un palillo para que sujete.
7. Sella la carne en una sartén sin aceite. La propia grasa del Secreto Joselito hará su función.
8. Una vez sellada añade la salsa de soja, el sake y el azúcar, pon una tapa y deja cocinar durante 3 minutos.
9. Para emplatar pon en el plato una cama de cogollos de lechuga, retira el palillo de la carne y coloca sobre la lechuga. Vierte la salsa sobre la carne y espolvorea con semillas de sésamo.

SECRETO JOSELITO	1 UD
HUEVO	1 UD
ARROZ BLANCO COCIDO	120 G
1 CUCHARADA HARINA	-
1 CUCHARADA SÉSAMO NEGRO	-
3 CUCHARADAS SALSASOJA	-
2 CUCHARADAS SAKE (SUSTITUIBLE POR VINO BLANCO SECO)	-
1 CUCHARADA AZÚCAR INTEGRAL	-
1 CUCHARADA SEMILLAS SÉSAMO	-