

## **TALLER DE COCINA CHINA – “De puchero y cuchara”**

### **Costilla con Cagliata de soja frita**

---

**Integrantes:**

- 500g de costillas de cerdo, con un grosor de 4cm aprox.
- 250g de Cagliata de soja frita.
- Aceite, sal, ajo, salsa de soja oscura, agua, vino (amarillo o de otro tipo)

**Instrucciones de elaboración:**

1. Verter una cucharadita de aceite en sartén con fuego alto. Cuando se caliente, echar los ajos picados y luego las costillas de cerdo troceado en el sartén hasta que estén doradas por fuera.
2. Bajar el fuego a medio, echar 3 cucharas de salsa de soja oscura y 3 cucharadas de vino. Dejarlos cocer (un poco), moviendo las costillas hasta que se cojan el color de la salsa.
3. Echar las Cagliata de soja frita con un poco de agua y volver a poner a fuego alto hasta que se quede la salsa cremosa y ya está listo para servir.

### **Sopa de arroz semifermentado con bolita de arroz glutinoso**

---

**Integrantes:**

- Bolitas de arroz glutinoso
- Bote de arroz semifermentado
- Un huevo
- Agua, azúcar al gusto

**Instrucciones de elaboración:**

1. Echar 300ml de agua en una olla y calentarlo con el fuego alto.
2. Cuando empiece a hervir, echar el bote de arroz semifermentado y azúcar (o no).
3. Echar las bolitas de arroz glutinoso y moverlas de vez en cuando.
4. Cuando las bolitas estén flotando, poner el huevo batido a la olla, poco a poco para que este se reparta por toda la sopa, y listo para servir.

Con la colaboración de Huang\_Yi