

LLOM DE PORC GLACEJAT

(Arnau París)

Per a 1 persona

150 g de llom de porc

100 g d'arròs basmati

30 g de quètxup

25 g de mel

15 g de sucre morè

60 ml de soja

50 ml de vi de Xerès

Barreja de cinc espècies *

Coure l'arròs segons les indicacions que constin en el paquet. Mentrestant, en un bol posar la soja, la mel, el sucre morè, el de vi de Xerès, el quètxup i (opcionalment) una mica de la barreja de les 5 espècies. Integrar-ho tot.

Submergir el llom en el bol de la marinada durant 8 minuts. Passat aquest temps, escórrer una mica el llom, marcar-lo uns segons amb foc fort i retirar-lo de la paella. Reservar.

Afegir la marinada a la paella i reduir. Tornar-hi a afegir el llom i el napar-lo amb la salsa. Quan la carn hagi quedat ben impregnada, retirar-la i tallar-la a tires.

Emplatar l'arròs, la carn a sobre i acabar el plat amb la salsa per damunt.

* La barreja de 5 espècies porta anís estrellat, clau, canyella, pebre de Sichuan i llavors de fonoll. En cas de no trobar-ne, es pot substituir per una mica de canyella en pols.