

Филиппинский свиной сисиг с соевым соусом и чили

Общее время 45 мин 15 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

120 мл	растительного масла
1,8 кг	свиной шеи, нарезанной небольшими кубиками
500 г	куриной печени, мелко нарезанной
8	зубчиков чеснока, мелко нарезанных
300 г	репчатого лука, мелко нарезанного
30 г	перца чили, мелко нарезанного
200 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
100 мл	рисового уксуса
100 мл	лимонного сока
200 г	майонеза

Дополнительно:

10	тортилий, разрезанных на четвертинки и слегка обжаренных на сухой сковороде (около 600 г)
10	яиц среднего размера
50 мл	растительного масла
	Соль по вкусу

Украшение:

Зеленый перец чили,
крупно нарезанный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нагрейте масло в очень большой сковороде (например, в сковороде с откидной крышкой). Добавьте свиную шею и куриную печень и жарьте 8–10 минут, пока они не подрумянятся со всех сторон.

Шаг 2

Добавьте чеснок, лук и перец чили и обжаривайте 4–5 минут до мягкости и аромата.

Шаг 3

Влейте слабосоленый соевый соус Kikkoman, уксус и лимонный сок и тушите на слабом огне 15 минут, чтобы вкусы смешались. Снимите сковороду с огня и добавьте майонез, перемешивая до кремообразной консистенции.

Шаг 4

Тем временем нагрейте масло в большой сковороде. Разбейте яйца по одному и жарьте 3–4 минуты. Посолите их.

Шаг 5

Выложите жареные яйца и зеленый перец чили на горячее мясо и подавайте с тортильями.