



Foxconn vă prezintă naționalitatea



„FILIPINE”

Cu această ocazie vom putea gusta în cantină mâncare tradițională și după-amiază vom putea să aflăm mai multe despre cultura filipineză.

CHICKEN ADOBO

Ingrediente:

PUIUL ȘI MARINADA

750 g pulpe de pui fără piele și oase
3 căței de usturoi
1/3 cană (85 ml) sos de soia
2 linguri oțet alb
3 frunze de dăfin
PENTRU GĂTIT

2 linguri ulei
3 căței de usturoi
1 ceapă mică
375 ml apă
2 linguri zahăr brun
2 lingurițe piper

Se servește cu ceapă verde tocată mărunț.



Preparare

Într-un bol se amestecă ingredientele pentru marinadă și carnea de pui. Carnea se lasă la marinat cel puțin 20 de minute, ideal cu o seară înainte de gătit. Se încinge o lingură de ulei într-o tigaie, la foc mare. Se scoate carnea din marinadă (marinada se păstrează) și se prăjește pentru 1 minut, sau până devine aurie pe ambele părți. Carnea nu trebuie să fie gătită de tot, așadar se scoate pe o farfurie și se toarnă în tigaie restul de ulei. Se adaugă usturoiul pisat și ceapa tăiată mărunț și se călesc pentru 1-2 minute. Se adaugă marinada, apa, zahărul și piperul. Se aduce la punctul de fierbere, apoi focul se reduce la mediu și se lasă la gătit 5 minute. Se adaugă carnea de pui și se acoperă cu un capac, pentru a fierbe 20-25 de minute (după aproximativ 15 minute, carnea se întoarce pe partea cealaltă pentru a se găti uniform). Sosul trebuie să scadă în așa fel încât să arate ca un sirop gros.

PANCIT

Ingrediente:

250g de tăiței de orez thailandezi
2 linguri ulei de rapiță
450 g cotlet de porc
1 ceapă
6 căței de usturoi
2 linguri sos de soia
1 cană supă de pui
2 căni de varză mărunțită
1/2 cană morcov tocat
3 fire de ceapă tăiate
Sare și piper



Preparare

Tăiței se înmoaie conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Carnea și legumele se taie în dimensiuni egale. Într-un wok sau o tigaie mare se încinge uleiul. Se adaugă carnea, ceapa, usturoiul și sosul de soia. Se gătesc pentru 3-5 minute sau până când carnea se rumenește ușor. Se adaugă sare și piper după gust, supă de pui, varza, morcovul și ceapa verde. Se lasă la fiert până legumele se înmoaie. Apoi se adaugă tăiței și se amestecă totul.



Poftă bună!

FOXCONN