Hot Pot Sichuanés

Cocina: China | Dificultad: Media | Tiempo: 1 hora | Porciones: 4

Ingredientes

- Caldo: huesos de cerdo, doubanjiang, chiles secos, pimienta de Sichuan
- Para mojar: ternera laminada, tofu, setas, verduras, fideos
- Salsa de sésamo para dipping

Preparacion

1. Preparar caldo base con huesos, chiles y especias.
2. Cortar todos los ingredientes para mojar.
3. Llevar el caldo a ebullición en olla central.
4. Cada comensal sumerge sus ingredientes.
5. Acompañar con salsa de sésamo y ajo.