

# Albóndigas de cerdo con salsa agridulce

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Sake:** 1 cda.

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 3 cdas.

**Carne De Cerdo Picada:** 250 g

**Vinagre de manzana:** 2 cdas.

**Sal:** Cantidad deseada

**Cebolla picada:** 1/2 Unidad

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Aceite de Sésamo:** 1 cda

**Ketchup:** 2 cdas.

**Azucar:** 2 cdas.

**Fecula De Maiz:** 1 cda.

**Lechugas varias:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos la carne de **cerdo** picada, la *cebolla* picada, el *jengibre* rallado, el aceite de *sésamo*, el *sake* y salamos.
- Luego, incorporamos a la mezcla 1 cuchara grande de fécula de maíz.
- A continuación, le damos forma a las albóndigas con las manos aceitadas con aceite de girasol y reservamos.
- Luego, las pasamos por la fécula de maíz y las freímos en aceite de girasol.
- Para la salsa agridulce, llevamos al fuego en una olla pequeña 3 cucharas grandes de salsa de soja, 2 cucharas grandes de *vinagre* de *manzana*, 2 cucharas grandes de azúcar y 2 cucharas grandes de *ketchup*. Mezclamos bien y le añadimos las albóndigas recién fritas. Mantenemos sobre el fuego durante 2 minutos y reservamos.
- Para el emplatado, colocamos primero las hojas de *lechuga* en un bol y, luego, las albóndigas con la salsa.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-cerdo-con-salsa-agridulce>