Albóndigas de cerdo con salsa agridulce



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Aceite para freir: 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 s&eacute

- Samo, 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 peque&ntilde

- A 3 cucharas grandes de salsa de soja, 2 cucharas grandes de *vinagre* de *manzana*, 2 cucharas grandes de azúcar y 2 cucharas grandes de *kétchup*
- 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 alb&oacute

- Ndigas con la salsa.
- Servimos.

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