Carne de cerdo en salsa agripicante

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Guindilla roja picante: 3 Unidades
Arroz cocido: 1 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Piña: 200 g
Carre de cerdo: 400 g
Morrón Rojo: 1 Unidad
Brotes de soja: 200 grs.
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Azucar: 2 cdas.
Caldo de verduras: 1 Cubito
Ajíes campanita: 2 Unidades
Sake: 1/4 Taza
Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el carré en láminas luego humedezca con aceite.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte los ajíes campanita en cuartos.
- Retire las nervaduras del morón y corte en pequeños cubitos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos de 2x2.
- Pele los ajos y pique en fina juliana.
- Corte las guindillas en fina juliana.
- Corte la *panceta* en dados.
- Corte la *piña* primero en finas láminas y luego en pequeños triángulos.
- Desmenuce el cubito de caldo.

Armado

- En un wok con aceite neutro caliente saltee la parte verde de la *cebolla* de verdeo junto con el cubito de caldo, mezcle hasta disolverlo
- Agregue luego el *arroz*, mezcle y cocine unos minutos más.

- En otro wok con aceite neutro caliente selle las laminas de carré, agregue luego la *panceta*, la *cebolla*, el *morrón*, los ajos y las guindillas, mezcle y cocine durante dos minutos aroximadamente, luego incorpore la parte blanca de la *cebolla* de verdeo, cocine unos minutos mas y añada los brotes de soja, el *sake*, la salsa de soja y condimente con sal, pimienta y azúcar, cocine durante 2 minutos
- Agregue por ultimo la *piña*, mezcle y retire.

Presentación

- En un plato hondo sirva el *arroz* y sobre este el **cerdo** en salsa agripicante.
- Decore con brotes de rabanito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-de-cerdo-en-salsa-agripicante