

Carne de Cerdo Encebollada al Caldero

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Arroz blanco: c/n

Carne

Agua: c/n

Bondiola de cerdo: 1 y 1/2 Kilo

Cilantrillo: c/n

Mantequilla: 100 grs

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 1 unidad

Ajo: 1 Diente

Sal: c/n

Salsa roja

Ají seco: 3 cdas

Jugo de tomate: 400 cc

Salsa picante: c/n

Vinagre: 50 cc

Ketchup: 2 cdas

Azucar: 3 cditas.

Jugo de Naranja: 200 cc

Preparación de la Receta

- Cocinar la *bondiola* de **cerdo** en cubos grandes en agua hirviendo con sal por 45 minutos.
- *Dorar* la carne en aceite con aceite de oliva y *manteca*.
- Añadir *ajo* machacado en mortero, *cebolla* en juliana y continuar cocinando hasta transparentar.

Salsa

- En un bol mezclar *jugo* de *naranja*, *ají* picante seco, *kétchup*. Azúcar, *vinagre*, salsa picante y *jugo* de tomates, reservar.

Armado

- Servir la carne encebollada con *arroz* blanco y acompañar con la salsa roja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-de-cerdo-encebollada-al-caldero>