# Cerdo agridulce



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Para acompañar:

**Arroz blanco cocido**:

### Para el cerdo:

**Cebolla**: 1 Unidad
**Pimiento rojo**: 1 Unidad
**Huevos**: 3 Unidades
**Lomo de cerdo**: 500 g
**Sésamo tostado**:
**Tirabeques**: 100 g
**Cebollas chinas**: 1-2 Unidades
**Pimiento verde**: 1 Unidad
**Harina**:
**Aceite De Oliva**:

### Para la salsa:

**Ketchup**: 40 g
**Azúcar moreno**: 40 g
**Maicena**: 1 cda
**Salsa de soja**: 40 Ml.
**Vinagre Blanco**: 30 Ml.
**Piña en conserva con su jugo**: 100 g
**Vino Blanco**: 100 Ml.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- En un bol, batimos el *huevo* con un poco de sal.
- Luego, trozamos el **cerdo** del tamaño de un bocado y los pasamos por *harina* y *huevo* batido

- Volvemos a rebozarlo en *harina*.
- Freímos los trozos de *cerdo* en abundante aceite caliente hasta que estén bien dorados
- Escurrimos sobre papel absorbente para evitar el exceso de grasa.
- Por otro lado, preparamos la salsa

## Para ello

## en un cacerola, mezclamos todos los ingredientes junto el jugo de la pi&ntilde

- A, pero sin la carne y dejamos que hierva hasta que tome consistencia
- Apagamos el fuego, agregamos la *piña* en trozos y reservamos.
- Cortamos los tirabeques en trozos de tamaño medio
- Reservamos.
- Por otro lado, cortamos las cebollas chinas y las reservamos
- Reservamos también la parte blanca entera.
- Cortamos la *cebolla*, el *pimiento* verde y el *pimiento* rojo en trozos del tamaño del *cerdo* y los salteamos en una sartén o wok.
- A continuación añadimos la parte blanca de las cebollas y los tirabeques
- Una vez que hayan tomado *color*, agregamos el *cerdo* frito y la salsa y cocinamos todo junto durante unos minutos.
- Emplatamos el *cerdo* y lo terminamos con la *cebolla china* que habíamos cortado y *sésamo* tostado.
- Acompañamos con *arroz* blanco y servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/cerdo-agridulce-2**