

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
- Escurremos 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 piñón

- 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>