

Cerdo con piña en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Solomillo de cerdo: 400 g

Condimentos

Azúcar: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Maizena: 1 cda.

Ajinomoto: 1 cdita.

Aceite de Sésamo: 2 cdas.

Vinagre de Arroz: 50 cc

Pure de tomate: 100 cc

Rebozador para el solomillo

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Maizena: 100 g

Salsa de soja: 20 cc

Clara de huevo: 1 Unidad

Verduras

Pimiento rojo: 1 Unidad

Hongos Shitake: 200 grs.

Ajo: 1 Diente

Cebollín japonés: 100 g

Anana: 2 k

Cebolla: 200 g

Zanahoria: 100 g

Pimiento verde: 1 Unidad

Guindilla: 1 Unidad

Chaucha Japonesa: 100 g

Jengibre: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el *solomillo* en pequeños bocados y separe en dos porciones.

Marinada

- Coloque en un bowl la clara de *huevo*, salsa de soja y maizena.
- Coloque la mitad de los solomillos en la *marinada* y deje unos minutos.
- Pase las piezas de *solomillo* por maizena y fría en un wok con abundante aceite caliente.
- Retire y reserve sobre papel absorbente.

Verduras

- Corte las rodajas de *ananá*, el *pimiento morrón* rojo, verde, la *cebolla*, los *hongos* shitake, la *zanahoria* en cubos medianos.
- Corte las chauchas al bias.
- Corte el *cebollín* en tiras de 6cm.
- Corte el *ajo*, el *jengibre* y la *guindilla* en tiras muy finas.
- Separe las verduras en dos porciones.

Variedad picante

- En un wok con aceite neutro caliente salteé la carne de *solomillo* reservado rociada con aceite.
- Retire un poco de agua y añada las zanahorias y las chacuchas.
- Agregue la *cebolla*, el *morrón* y los *hongos*.
- Luego el *cebollín*, el *ajo*, el *jengibre*, el *ajinomoto*, sal y pimienta.
- Termine con aceite de *sésamo* y sirva.

Variedad sin picante

- En otro wok caliente saltée el resto de las verduras (menos la *chaucha* y zanahoria) durante 2 minutos.
- Agregue el *cebollín*, la salsa de *tomate*, el *vinagre* de *arroz*, azúcar, *maicena*, y cocine hasta ligar.
- Añada sal y pimienta, agregue el **cerdo** frito reservado y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cerdo-con-pina-en-salsa-agridulce>