Cerdo con piña en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Solomillo de cerdo: 400 g

Condimentos

Azucar: 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 bies.
- 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 salteée 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