

Cerdo con Salsa Agridulce por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Azúcar mascabo: 2 cdas

Cebolla en cubos: 1 unidad

Ajo: 2 Dientes

Morrón rojo cortado en trozos: 1/2 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Ananá cortada en cubos: 250 grs

Bondiola de cerdo en cubos: 1 Kilo

Coriandro en polvo: 1/2 cdita

Lima: 1 unidad

Pimentón: 2 cdas

Zanahoria cortada en trozos: 1 unidad

Ensalada

Aceite: 1 cda

Lima: 1 unidad

Morrón rojo cortado en trozos: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Chile picante: a gusto

Mango cortado en cubos: 200 grs

Palta: 1 unidad

Preparación de la Receta

Cerdo

- En una *cacerola* rehogar *cebolla*, *ananá*, *morrón rojo*, *zanahoria* y *ajo* por 5 minutos.
- Agregar *azúcar mascabo*, *pimentón*, *coriandro* y cocinar por 2 minutos.
- Procesar en la misma *cacerola* agregando agua si fuera necesario, hasta obtener una textura rústica.
- Reservar.
- En una sartén dorar la carne de **cerdo**.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *jugo* y ralladura de lima.
- Cubrir con la salsa reservada y cocinar sin tapa hasta completar la cocción de la carne y que la salsa espese.

Ensalada

- En un recipiente mezclar mango, *morrón rojo*, *cebolla morada*, *palta* en cubos, *jugo* y ralladura de lima, aceite, *chile* en rodajas, sal y pimienta.

Armado

- Una vez que el *cerdo* esté *cocido* y la salsa espesa, servir por separado.

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