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