

Cerdo con salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de mani: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 cedita.

Almidón de Maíz: 1 Taza

Pechito De Cerdo: 400 g

Clara de huevo: 4 Unidades

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Jengibre Picado: 1 cedita.

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Anana: 3 k

Salsa agridulce

Vinagre de Alcohol: 100 cc

Extracto De Tomate: 1 cda.

Azúcar: 2 cdas.

Agua: 150 cc

Almidón de Maíz: 1 cda.

Varios

Arroz blanco: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Mezcle en un bowl las claras junto con el almidón de maíz, sumerja la carne de **cerdo** previamente cortada en trozos.
- Inmediatamente fría en abundante aceite caliente hasta que dore.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y reserve.
- Corte los morrones en rombo.

Salsa agridulce

- Mezcle en una olla el *vinagre*, el agua, el azúcar y el extracto de *tomate*.
- Lleve al fuego y una vez que rompa hervor agregue el almidón de maíz previamente disuelto en agua. Cocine hasta que espese.

Armado

- En un wok con aceite de *maní* caliente, saltee el *ajo* junto con el *jengibre* y ambos morrones.
- Incorpore la carne reservada junto con la salsa agridulce y entibie.
- Por último agregue el *ananá* junto con el *jugo* de *naranja* y una cucharadita de aceite de *maní*.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con *arroz* blanco.

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