Cerdo con salsa agridulce



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de mani: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 cdita.
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 cdita.
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.
Azucar: 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