Cerdo Frito Agridulce

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cerdo Frito

Aceite De Maíz: Cantidad Necesaria
Anana: 250 Gramos
Azucar: 5 cucharaditas
Huevos: 2 Unidades
Morrón Verde: 1/2 unidad
Morrón amarillo: 1/2 unidad
Bondiola de cerdo: 750 g
Sal: 1 Cucharadita
Vinagre: 50 cc
Aceite de maíz: a gusto
Azucar: 1 Cucharadita
Cebolla: 1 unidad
Ginebra: 2 Cucharadas
Morrón Rojo: 1/2 unidad
Pimienta: a gusto
Sal: 1 Cucharadita
Salsa agridulce: 250 g
Harina: 1 Taza

Salsa Agridulce

Agua: c/n
Azucar: 500 g
Fecula De Maiz: 30 g
Anana: 100 g
Vinagre: 500 cc
Puré de tomates: 250 cc
Agua: 500 cc
Ketchup: 250 cc
Tableta De Azúcar De Caña: 1 Tableta

Preparación de la Receta

- Llevar a punto de hervor *vinagre* y agua.
- Agregar azùcar, tableta de azùcar de caña, purê de tomates y revolviendo cocinar a fuego bajo
- Hasta disolver los azùcares.

- Añadir *ketchup* y seguir cocinando sin dejar de revolver.
- Disolver fècula con agua y agregar de a poco a la preparación que se sigue cocinando hasta
- Espesar.
- Incorporar *ananá* cortado en cubos pequeños y cocinar 5 minutos mezclando, reservar.

PARA EL CERDO FRITO

- Limpiar de grasa la *bondiola* y cortar en làminas de cm de largo.
- Aplastar con un martillo de carne un poquito cada bocado y llevar a un bowl.
- *Condimentar* con sal, azúcar, pimienta y agregar huevos batidos.
- Mezclar bien y pasar cada trozo de **cerdo** por *harina* retirando el excedente.
- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar* suavemente y que estén bien crocantes,
- Reservar sobre papel absorbente.
- En el wok con aceite caliente *saltear* morrones y *cebolla* (todo en cubos medianos) hasta que estén cocidos pero crocantes, retirar del wok y reservar.
- Caliente en el wok con aceite *saltear anana* en cubos por 1 minuto.
- Agregar salsa agridulce, *condimentar* con azúcar, sal, *vinagre* y dejar caramelizar a fuego alto.
- Cuando se haya reducido y las burbujas sean grandes incorporar los vegetales, el *cerdo* y mezclar bien.
- La salsa debe quedar pegada a los bocados de *cerdo* y vegetales.
- Servir en caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-frito-agridulce