Chanchito agridulce chino

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Grasa para freír: Cantidad necesaria
Maizena: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Sake: 20 cc
Salsa de soja: 50 cc
Carré de chancho deshuesado: 1 k
Cilantro: 1 cda.
Perejil: 1 cda.

Salsa Agridulce

Azúcar Negra: 3 cdas.
Salsa de soja: 2 cdas.
Sal fina: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Vinagre: 6 cdas.
Fecula De Maiz: 2 cdas.

Varios

Ciboulette: 1 cda.

Vegetales salteados

Morrón: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Grasa de chancho: 2 cda.
Ajo: 1 Diente
Jengibre en polvo: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Desgrase el carré y corte en cubos de 2, 5 cm x 2, 5 cm
- Condimente con sal.
- Corte la grasa de *chancho* en cubos.

- En un bowl mezcle salsa de soja, fécula de maíz (maicena) y *sake* o jerez , agregue los cubos de *chancho* y mezcle bien.
- Dejar *marinar* por 30 minutos.
- En una olla coloque la grasa de *chancho* a derretir, cuando esté bien caliente coloque los cubos de *chancho* a freír hasta *dorar* (10 minutos).
- Retire y reserve.

Vegetales salteados

- Pele y corte la *zanahoria* en tiras finas.
- Corte el *morrón* verde y rojo, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* al medio y en tiras.
- En un wok con dos cucharadas de grasa de *chancho* saltee el *ajo*, la *cebolla*, la *zanahoria*, el *morrón* rojo y verde.
- Agregue el *jengibre*, sal y pimienta.
- Añada, el agua, la salsa de soja y el *vinagre*
- Cocine por dos minutos.

Salsa Agridulce

- Disuelva la fécula de maíz con agua fría.
- En una olla coloque la grasa de *chancho*, el azúcar negro, el *vinagre* y el agua
- A derretir.
- Agregue la fécula de maíz y la sal
- Mezcle bien.

Armado

- Incorpore el *chancho* a los vegetales y agregue la salsa agridulce siempre revolviendo hasta que la mezcla tome hervor.
- Añada el *cilantro*, el *perejil* y pimienta.

Presentación

- Pique el *ciboulette*.
- Sirva caliente en una fuente y decore con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chanchito-agridulce-chino