# Fetas de cerdo con jengibre

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Sake**: 1 cda.
**Cebolla**: 1 Unidad
**Ajo**: 1/3 Diente
**Jengibre**: 10 g
**Fecula De Maiz**: 1 cdita.
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Carre de cerdo**: 200 g

### Para la salsa:

**Sake**: 1 cda.
**Salsa de soja**: 1 cda.
**Azucar**: 1 cda.
**Mirin**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### cortamos en fetas bien finas el carr&eacute

- De **cerdo** y mezclamos en un bol con el *sake*, el diente de *ajo* rallado, la fécula de maíz y el **jengibre** rallado
- Reservamos.
- Cortamos la *cebolla* en juliana y reservamos.
- En una sartén grande, con aceite de oliva, cocinamos el *cerdo*
- Cuando la cocción esté a un 70 %, agregamos la *cebolla* y salteamos durante 1 minuto
- Retiramos la carne y la reservamos.
- Volvemos a llevar la sartén al fuego y añadimos el *sake*, el *mirin* , la salsa de soja y el azúcar
- Recuperamos el *jugo* del *cerdo* reservado, llevamos a la sartén y dejamos caramelizar.
- Antes de que se queme volvemos a llevar la carne con la *cebolla*, salteamos todo junto por 30 segundos y servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/fetas-de-cerdo-con-jengibre**