Salteado de lechuga y cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Vinagre de manzana: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Ajo: 1/2 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Sal: Cantidad deseada
Mirin: 1 cdita.
Sake: 1 cda.
Semillas de sésamo blanco: 1 cdita.
Salsa de soja: 2 cdas.
Semillas de sésamo negro: 1 cdita.
Solomillo de cerdo: 200 g
Azucar: 1 cdita.
Lechuga criolla: 1/2 Planta

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos el *solomillo* de **cerdo** en *fetas* fina y lo colocamos en un bol.
- Por otro lado, cortamos la **lechuga** criolla en tiras de 1 cm y la *cebolla* de verdeo en diagonal, reservamos por separado.
- En una sartén caliente, con aceite de oliva, cocinamos el *cerdo* y la *cebolla* de verdeo, condimentamos con poca cantidad de sal
- Salteamos durante 3 minutos.
- En otra sartén caliente, con aceite de oliva, salteamos por apenas unos segundos la *lechuga*
- Mantenemos en la sartén caliente.

Para la salsa

rallamos &frac12

- Diente de *ajo* y mezclamos con la salsa de soja, el azúcar, una pizca de *ají* molido, *sake*, *mirin*, *vinagre* de *manzana*, aceite de *sésamo*, semillas de *sésamo* negro y semillas de

sésamo blanco.

Para el armado

- En la base del plato, servimos el salteado de *lechuga* y por encima el *cerdo* con la *cebolla* de verdeo.
- Terminamos con la salsa sobre toda la preparación.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-lechuga-y-cerdo