

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

Azúcar: 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 ½

- 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>