

Cerdo agridulce

Cocina china

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Oriental, Segundos



INGREDIENTES

1 Kg. de Magro de cerdo limpio y cortado en trocitos

1 Diente de ajo

2 Cucharadas de Jerez

2 Cucharadas de Salsa de soja

Sal

Aceite

Para la salsa

1/2 Lata de piña

2 Zanahorias

2 pimientos verdes

1 Cucharada de Maicena

3 ó 4 Cucharadas de Salsa de soja

3 Cucharadas de Vinagre

2 Cucharadas de Aceite

2 ó 3 pepinillos en vinagre

PREPARACIÓN

Poner en un bol la carne, con el ajo picado, la soja, el jerez y la sal, Dejar macerar un tiempo (a gusto, una noche completa queda mejor). Freir la carne en aceite muy caliente y pasarla a una cazuela.

Salsa: Pelar las zanahorias y picarlas en cuadraditos junto con los pimientos. Cocerlo todo en parte de agua y parte del jugo de la piña hasta que esté tierno. Mezclar la maicena con la soja, el aceite y el vinagre y una vez disuelto, mezclar con lo anterior y dar un hervor.

Añadir la piña y los pepinillos en trocitos y añadir la salsa sobre la carne frita.

Dar un hervor para que espese la salsa.