Receta de Cerdo Agridulce

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica que seguro va a gustar mucho a tod@s los amantes de estos sabores, se trata de Cerdo Agridulce y resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Carne de cerdo magra para estofar (medio kilo o más según comensales)
- Vino blanco (un vasito)
- Vinagre blanco (un vasito)
- Salsa de soja (un vasito)
- Pimiento verde (dos medianos)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Cebolla (una)
- Puerro (uno)
- Zanahoria (una)
- Piña en su jugo (una lata pequeña)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Azúcar (4 cucharadas soperas)
- Miel (4 cucharadas soperas)
- Maicena (2 cucharadas soperas)

Modo de Preparación

1. Trocear la carne en tacos y echar un poco de sal y pimienta, saltearla en una sartén con un poco de aceite de oliva
2. Añadir todas las verduras troceadas y remover
3. Echar la salsa de soja, el vino, el vinagre, el zumo de la piña, la maicena y un vaso de agua y dejar reducir un poco. Después echar la piña cortada en trozos, la miel y el azúcar y dejar unos minutos más hasta que la carne esté blandita
4. Si preferís podéis pasar la carne por tempura antes de saltearla en el aceite