

Cerdo en salsa Agridulce, (Estilo Cantones)

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	Aceite oliva — el suficienete para bañar bien la carne
1	Tomate
1 cucharadita/s	Salsa soja
1 cucharada/s	Salsa Worcestershire
	Sal
2 rodaja/s	Piña
	Perejil
1 cucharada/s	Maicena
1	Huevos
	Glutamato
1 cucharada/s	Concentrado tomate
1	Cebollas
500 gr	Carne de cerdo
6 cucharada/s	Azúcar
2 rama/s	Apio
2 dientes	Ajos
6 cucharada/s	Agua
6 cucharada/s	Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Cortar el cerdo en bocaditos.
Ponerlo a marinar en la siguiente preparación:

1 huevo, $\frac{1}{4}$ de cucharilla de sal y de glutamato, 1 cucharilla de salsa de soja, 4 cucharadas de maicena.

Una vez marinado, 1 hora, freírlo en el wok. La temperatura tiene que se media, así que los pasaremos por el fondo (máximo calor) y los iremos subiendo a las paredes, en 1 minuto max. 2 las piezas estarán doradas y crujientes, las sacaremos a una fuente caliente.

Previamente habremos preparado la salsa agridulce de la siguiente manera:

Primero la cebolla en aros o trozos burdamente cortados, el ajo picado, el apio cortado en trozos, el tomate sin piel ni simientes lo picaremos, la piña cortada en cuadraditos, un golpe de perejil, todo lo saltearemos por unos segundos, tiene que quedar medio crudo, lo apartamos y ponemos el azúcar, agua y vinagre a cocer, una vez empiece a cocer le añadimos la salsa de worcestershire y el concentrado de tomate, así como media cucharilla de sal y 1 cucharada de maicena, una vez empiece a hervir y la salsa haya espesado un poquito, mezclamos con los vegetales, unos 30 segundos y con el conjunto bañaremos el cerdo que lo tendremos en la fuente de servir.

Servir caliente.

MAVILLUM