Cerdo Agridulce.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- •250 gr de carne de cerdo, (magro, jamón, lomo), cortado en dados
- •1 zanahoria cortada en rodajas finas
- •1 pimiento cortado en rodajas
- •1 cebolla cortada en dados
- •1/2 vaso de salsa agridulce
- •5 o 6 cucharadas de harina especial para rebozar sin huevo
- - sal

Preparación:

Paso 1

Echamos la verdura en una olla con agua hirviendo, durante 5 minutos. Rápidamente la echamos al escurridor y la ponemos bajo el grifo, echamos agua fría hasta que desaparezca el humo, (así cortamos la cocción, al verdura queda al dente y con todo su color).

Paso 2

En un bol, hacemos rebozado mezclando la harina con un chorrito de agua. Tiene que ser liquida pero muy espesa, echamos un poco de sal. Ponemos a fuego medio una sartén con aceite para freír la carne. Cuando esté caliente el aceite, con la ayuda de una cuchara, rebozamos los trocitos de carne y uno a uno lo echamos en la sartén. Freímos hasta que las bolitas estén doradas. Escurrimos bien, las dejamos unos minutos en papel absorbente.

Paso 3

En otra sartén echamos la verdura escurrida, las salsa agridulce y un chorrito de agua (para que no espese), poenmos a calentar a fuego lento. Cuando esté caliente añadimos las bolitas de carne, dejamos un par de minutos y listo para servir. Como toque final podemos espolvorear con sésamo.