Cerdo Al-Andalus

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** tania Segura

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

El truco de esta receta:
Si se añade frutos secos picados y fruta seca picada 5 minutos antes de terminar la cocción, queda mucho más rica.

Descripción:

Esta manera de preparar cerdo se me ocurrió, como a casi todo el mundo, al hacer un recuento de lo que había en el frigorífico y la despensa. El resultado es sorprendente. ¿ Por qué Al-Andalus? Porque aunque sea cerdo, alimento prohibido por el Islam, la manera de prepararlo me recuerda a platos árabes.

Ingredientes para 4 personas :

- Costilla y/o magra de cerdo
- 10 ajos
- 1 limón
- 1 hoja de laurel
- Jengibre
- 5 ó 6 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de salsa de soja
- Media taza de agua

Preparación:

Paso 1

Poner la carne a macerar con 5 ajos machacados, el zumo y la ralladura del limón, 1 hoja de laurel partida, rodajas de jengibre, aceite de oliva y sal. Dejar 1 hora en el frigorífico tapada.

Paso 2

En una sartén alta dorar 5 ajos muy picados (cuidado que no se quemen).

Paso 3

Antes de que empiecen a dorarse, echar la carne con todo el adobo (menos el jengibre).

Paso 4

Dorar bien la carne.

Paso 5

En un bol mezclar la miel, la mostaza, la salsa de soja y el agua.

Paso 6

Incorporar a la sartén y cocinar todo junto 15-20 minutos