Cerdo Agridulce Cantonés

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

Creador: Deliciosa Asia **Recetizador:** alma azul



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Atajo: Compra la salsa agridulce en http://deliciosa-asia.com/tienda/salsa-agridulce

Descripción:

La mala cocina china nos ha acostumbrado a un cerdo agridulce que es todo masa, un trozo mínimo de cerdo con una salsa pegajosa. Pero el verdadero cerdo agridulce es muy diferente. Bien hecho, es uno de los platos más apetitosos de Cantón.

Ingredientes para 6 personas :

- 450 g de Panceta de cerdo
- 1/2 cucharadita de Sal
- 4 cucharaditas de Salsa de soja Jia Jia Shan
- 1/2 de Huevo
- 3 cucharadas de Maizena
- 1 diente de Ajo
- 1 Pimiento verde
- 150 g de Piña en almíbar
- 2 cucharaditas de Fécula de patata o Maizena
- 4 cucharadas de Agua
- 4 cucharadas de Almibar de piña
- 3 cucharadas de Vinagre de arroz
- 2 cucharadas de Ketchup
- 1 1/2 cucharaditas de Salsa Worcester

Preparación:

Paso 1

1. Cortamos el cerdo en trozos de unos 3 cm aproximadamente. 2. En un bol dejamos en adobo la panceta con la sal y la salsa de soja, y removemos para que se impregnen bien durante unos 30-60 minutos.

Paso 2

3. Mezclamos el huevo batido con la carne, asegurándonos de que se mezcle bien, y pasamos los trozos de cerdo uno a uno por la maicena, con cuidado de que queden bien recubiertos. 4. Llenamos un wok o freidora hasta la

mitad con aceite y lo calentamos a 180º o hasta que un dado de pan duro se dore en 60 segundos. Echamos el cerdo en 1 o 2 tandas y lo freímos 1 minuto aproximadamente, separando los trozos con la ayuda de unos palillos si se pegan. Dejamos escurrir los trozos en papel de cocina. Esto podemos hacerlo con antelación.

Paso 3

6. Ponemos a fuego vivo una sartén o wok (si tenemos 2, aunque yo prefiero utilizar el wok para la salsa), añadimos 1 cucharada y media de aceite cuando esté bien caliente y lo hacemos girar por las paredes. Incorporamos el ajo y la cebolla y removemos varias veces antes de añadir el pimiento.

Paso 4

7. Salteamos unos 2-3 minutos a fuego medio, o hasta obtener una textura que nos guste (yo suelo dejarlas al dente, pero se puede cocinar más si se quiere más blando) y probamos y ajustamos de sal. Añadimos los trozos de piña y vertemos la salsa bien mezclada. Llevamos lentamente a ebullición removiendo continuamente, hasta que tenga la consistencia que más nos guste (Yo prefiero que no esté demasiado espesa, ya que luego quizá quede seco, aunque a veces doblo las cantidades de los ingredientes de la salsa, para asegurarme de que no falte). La salsa también puede hacerse con antelación.

Paso 5

8. Recalentamos el aceite de freír unos 190º o hasta que un dado de pan duro se dore en 50 segundos. Echamos el cerdo en una misma tanda(se puede hacer en 2 si no cabe todo en la misma sartén) y freímos 2-3 minutos para que quede dorado y crujiente por fuera pero sin que se seque por dentro. Escurrimos sobre papel de cocina y reservamos en una fuente de servir (preferentemente caliente).

Paso 6

9. Recalentamos la salsa y la mezclamos con los 15 ml de aceite restantes, ya que evita que quede pegajosa. Vertemos la salsa sobre el cerdo y servimos enseguida. Nota: Se puede recalentar el cerdo sobrante que, aunque no estará crujiente, todavía sabrá bien.