Cerdo agridulce



Cocina china

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Oriental, Segundos

INGREDIENTES

1 Kg. de Magro de cerdo limpio y cortado en trocitos
1 Diente de ajo
2 Cucharadas de Jerez
2 Cucharadas de Salsa de soja
Sal
Aceite
Para la salsa
1/2 Lata de piÃ±a
2 Zanahorias
2 pimientos verdes
1 Cucharada de Maicena
3 Ã³ 4 Cucharadas de Salsa de soja
3 Cucharadas de Vinagre
2 Cucharadas de Aceite
2 Ã³ 3 pepinillos en vinagre

PREPARACIÓN

Poner en un bol la carne, con el ajo picado, la soja, el jerez y la sal, Dejar macerar un tiempo (a gusto, una noche completa queda mejor). Freir la carne en aceite muy caliente y pasarla a una cazuela.
Salsa: Pelar las zanahorias y picarlas en cuadraditos junto con los pimientos. Cocerlo todo en parte de agua y parte del jugo de la piÃ±a hasta que estÃ© tierno. Mezclar la maicena con la soja, el aceite y el vinagre y una vez disuelto, mezclar con lo anterior y dar un hervor.
AÃ±adir la piÃ±a y los pepinillos en trocitos y aÃ±adir la salsa sobre la carne frita.
Dar un hervor para que espese la salsa.