

Será por recetas



Cerdo agridulce chino

Cerdo

 4 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 04/07/2012

Ingredientes

- ½ kilo de magro de cerdo cortado en trozos.
- 1 huevo batido
- 2 cucharadas de maicena
- 3 cucharadas de harina
- 1 pimiento verde cortado en dados
- 1 zanahoria en rodajas finas
- 1 rodaja de piña cortada
- 4 cucharadas de salsa agridulce

Elaboración

Primero rebozar los trozos de magro en un cuenco grande con el huevo batido, la maicena, la harina y una pizca de sal.

A continuación calentamos bastante aceite para freír el magro rebozado hasta que se dore.

Mientras está friéndose el magro, poner otra sartén con un poco de aceite para freír un poco la cebolleta, pimiento verde, zanahoria y la piña.

Echar la salsa agridulce y el magro frito cuando la salsa esté hirviendo.



Autor receta de Cerdo agridulce chino

Esencial

 47 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 28/06/2012