



CERDO ORIENTAL

Ingredientes:

- ½ kg de pulpa de cerdo en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 10 piezas de champiñones cortados en cuartos
- 10 piezas de cebollitas de cambray
- 1 taza de germen de soya (250 gr)
- 1 pieza de zanahoria en bastones chicos
- ½ pza de pepino sin semillas y picado
- El jugo de dos limones
- ½ taza de salsa de soya
- Ajonjolí para decorar

Procedimiento:

1. Salpimenta la carne y dórala en una sartén caliente con aceite. Agrega todas las verduras, el jugo de limón y la salsa de soya. Mezcla y tapa.
2. Cocina a fuego bajo por 10 minutos o hasta que la carne y los vegetales estén cocidos.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4