



CERDO AGRIDULCE

Ingredientes:

2 huevos, ligeramente batidos
1 taza de harina de trigo (250 gr)
1 cucharada de polvo para hornear

800 g de lomo de cerdo, cocido y cortado en cubos
Aceite para freír, cantidad necesaria
3 cucharadas de aceite de oliva
2 pimientos rojos, picados en triángulos
2 pimiento verdes, picado en triángulos
4 rebanadas de piña en almíbar, picada en cuadritos
Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa:

1 taza de jugo de naranja (250 ml)
1 taza de salsa cátsup (250 ml)
3 cucharadas de vinagre de manzana
¼ de taza de azúcar (60 gr)

Procedimiento:

Forma una mezcla con los huevos, la harina de trigo y el polvo para hornear. Vierte los cubos de cerdo y mezcla para que se impregnen por completo.

En el aceite caliente, frie los cubos de cerdo y una vez dorados pásalos a las servitoallas para escurran el exceso de aceite. Reserva.

Calienta en una sartén las 3 cucharadas de aceite, frie los pimientos y las rebanadas de piña. / 2 Sazona al gusto con sal y pimienta. Agrega los cubos de cerdo y cocina por 5 minutos mas.

Aparte, mezcla los ingredientes de la salsa y vierte al guisado del cerdo. Mezcla y cocina a fuego bajo hasta que hierva ligeramente.

Ofrece.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Acompaña con arroz blanco y dale un toque de picante con hojuelas de chile al Cerdo Agridulce y te encantará.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6