Reto «El Asalta Blogs». El Cerdo Agridulce de Vivi.

La cocina de Vivi es como para volverse loco.

Infinidad de recetas divididas por apartados podrían haber hecho el atraco más fácil pero, la posibilidad de llevarme tan sólo una complicaba las cosas.
De repente, allí estaba ella; jugosa y exótica, la más rica entre todas dentro de su categoría de internacionales y…. no he podido resistirme a esta típica elaboración de la cocina china de la que hace años me declaré fan absoluta.
Asi que, aún a riesgo de no ser nada original, me largué de la escena del crimen con mi antifaz maltrecho por el revuelo existente, y este delicioso Cerdo Agridulce que recomiendo a los amantes de los sabores no tradicionales.
Vivi, ha sido un placer robarte y te advierto que desde ahora seguiré agazapada y pendiente de tu saber hacer entre fogones para llevarme alguna que otra cosa más, pero de eso……juas, juas, juas no te enterarás!!!!!.
Aquí os dejo una muestra de mi botín.
Espero que os guste.
Besos.

«Cerdo Agridulce».

Ingredientes (Para 4 Personas) :

Para la Salsa Agridulce

– 200 ml de Caldo de Verduras
– 6 Cucharadas de salsa de Soja.
– 3 Cucharada de Miel.

– 3 Cucharadas de Vinagre de Arroz.
– 3 Cucharadas de ketchup.
– 1 Trocito de Jengibre fresco cortado muy fino.
– 1 Cucharadita de Maicena.
– Medio Vasito de Agua fría.

Para el Cerdo

– 300 g de Magro de Cerdo.

– 1 Pimiento Entreverao (son rojos y verdes a la vez).
– 1 Cebolleta.
– 3 Rodajas de Piña Natural.
– Sal y Pimienta.
– Una pizca de 7 Especias (Shichimi Tougarashi).
– Media Cucharadita de Jengibre fresco Picado.

– 1 Cucharada de Aceite de Sésamo.
– 1 Vaso grande de aceite de Girasol (para freír después la carne).

Para el Rebozado.

– 120 g de Harina de Trigo.
– 20 g de Maicena.
– 175 ml de Cerveza.

– Sal y pimienta negra recién molida.

Pelar y picar muy menudito el jengibre fresco y ponerlo en un cazo a fuego lento junto con la soja, el caldo de verduras, la miel, el vinagre de arroz y el

ketchup, hasta que la miel se funda por completo.

Diluir la maicena en el agua fría y agregarla al cazo sin parar de remover subiendo la temperatura a fuego medio hasta que la salsa esté uniforme y haya espesado ligeramente. Tener en cuenta que luego la añadiremos a la carne con lo que espesará algo más. Reservar sin dejar que se enfríe.

En un wok saltear, a fuego vivo en el aceite de sésamo, la cebolla y el pimiento, que previamente habremos cortado en juliana, con el jengibre picadito durante 5 minutos. Añadir la piña también cortada en trozos y rehogar diez minutos. Reservar en el Wok.

Para el rebozado, mezclar la harina, la maicena, la sal y la pimienta con la cerveza, batiendo enérgicamente, hasta conseguir una masa no demasiado líquida, como si fueran unas natillas más o menos. Os recomiendo que vayáis añadiendo la cerveza poco a poco para evitar que la masa quede demasiado líquida. Tener en cuenta que cada tipo de harina absorbe distinta cantidad de líquido.

Cortar el cerdo a taquitos de unos 3 centímetros, no demasiado grandes para poder degustar de un sólo bocado, salpimentar y añadir el shichimi o especias japonesas. Bañarlos bien en la mezcla de rebozado y, de uno en uno con ayuda de un tenedor, ponerlos en el aceite bien caliente hasta llenar la sartén de trocitos de carne y freírlos. Cuando estén dorados por las dos caras (tendrás que darles la vuelta cuando se doren de un lado para que se doren del otro), sacarlos y dejarlos escurrir sobre un papel de cocina para retirar el exceso de grasa.

Agregar finalmente la carne al wok y mezclar con las verduras y piña salteadas. Incorporar entonces la salsa agridulce poco a poco y cocinar a fuego vivo un par minutos.

La salsa Agridulce

El salteado de verduras y piña.

El rebozado, fritura y terminación de la carne con las verduras y la salsa.

Sugerencia de la asaltada:

Servir acompañado de arroz blanco.

Así que he cocido durante 12 minutos un vaso grande de arroz en abundante agua con sal y, tras escurrirlo, lo he puesto en una taza para formar una torre y así pasar a presentar el plato, colocando la cantidad de cerdo con verduras que deseéis al lado del arroz y rematando con unos trocitos de piña sobre el mismo.

Delicioso!!!!

Ey!!!! que estoy aquí y volvereeee!!!!