

Costillas de cerdo en salsa agri dulce



Ingredientes:

- 450 g de costillas de cerdo en trozos medianos
- aceite de cacahuete o vegetal, para freír

Para el adobo:

- 2 cucharaditas de salsa de soja clara
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

Para la salsa:

- 3 cucharadas de vinagre blanco de arroz
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de salsa de soja clara
- 1 cucharada de ketchup
- 1 ½ cucharadas de aceite de cacahuete o vegetal
- 1 pimiento verde picado grueso
- 1 cebollita picada gruesa
- 1 zanahoria pequeña en rodajitas
- ½ cucharadita de ajo picado
- ½ cucharadita de jengibre picado
- 100 g de trozos de piña

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes del adobo en un bol y deje macerar las costillas de cerdo un mínimo de 20 minutos.

Costillas de cerdo en salsa agri dulce

Caliente el aceite suficiente para freír en un wok o una freidora a 180-190 °C, o hasta que un dado de pan se dore en 30 segundos. Fría los trozos de costilla durante 8 minutos, escúrralos y resérvelos.

Para preparar la salsa, mezcle el vinagre con el azúcar, la salsa de soja clara y el ketchup. Resérvela.

Caliente 1 cucharada de aceite en un wok o en una sartén honda precalentada y saltee el pimiento, la cebolla y la zanahoria 2 minutos. Retírelos y resérvelos.

En el wok o sartén limpia caliente el resto del aceite y saltee el ajo y el jengibre hasta que desprendan aroma. Agregue la mezcla de vinagre, llévelo a ebullición y añada los trozos de piña.

Por último, incorpore las costillas de cerdo y el pimiento, la cebolla y la zanahoria. Remueva hasta que esté todo bien caliente y sívalo enseguida.