

CERDO AGRIDULCE CON ESPINACAS

INGREDIENTES

Mantequilla

800 gr carne de cerdo

200 gr. de espinacas finas (hervidas y escurridas)

3 de salsa de soja

3 cucharadas de sake

1 cucharadita de jengibre

1 diente de ajo (picado pequeño)

2 cucharadas de aceite de Oliva

Azúcar (1/2 cucharadita o menos)

Semillas de Sésamo o Ajonjolí

Sal

Si se quiere un poco picante agregar un ají picante pequeño, cayena o guindilla

PREPARACIÓN

Corta la carne de cerdo en cubitos dorarlos la mantequilla. Mientras, se mezcla la salsa de con el sake, agregar 5 o cucharadas de agua, el jengibre picado pequeñito, ajo azúcar. Se vierte encima de los cubitos de cerdo, remueve para mezclar, se tapa y cocina a fuego lento por unos 50 a 60 minutos. En otro sartén rehogar las espinacas en un poco de aceite, agregar el ají, las semillas de sésamo cayena o guindilla sin semillas cortadito, ir removiendo para que se impregnen del sabor picante. Se suman a la carne de cerdo al servir, como guarnición.