



Cerdo agridulce

Ingredientes

- 750 gr chuletas de aguja de cerdo
- 2 pimientos verdes grandes
- 1 cebolla
- 1/2 l. salsa agridulce. (Ver receta salsa agridulce)

Preparación

Este plato se puede hacer también con magro de cerdo pero con las chuletas de aguja queda más jugoso .

Se corta la carne muy menuda en trozos como de 2x2cm, se frota con la sal y se saltea unos 7', se reserva en un plato .

Se fríe el pimiento y la cebolla se añade la salsa agridulce, cuando espese se añade la carne y se remueve bien dejándolo todo junto dar un hervor .

.