



Cerdo con salsa de soja

Ingredientes

- 750 gr. chuletas de aguja de cerdo
- 1cebolla
- 200 gr brotes de soja frescos
- 1 vasito de los de vino de Jerez
- 1/2 vasito de los de vino de salsa de soja
- 1 vaso de agua
- 5 cucharadas de aceite

Preparación

Trocear las chuletas en trozos de unos 2x2cm .

Echar un par de cucharadas de aceite en una cazuela y freír en ellas un poco la carne dándole unas vueltas, sacamos y reservamos .

Echar otras 3 cucharadas de aceite y freír en ellas la cebolla partida muy fina y los brotes de soja .

Añadir la salsa de soja, el jerez y el vaso de agua, cuando comience a hervir añadir la carne y cocer unos 5' .

Antes de apagar probar si la carne está tierna .

.