



Cerdo Agridulce

Description

This is a very tropical dish. In the 1970's it became a very popular meal and now is a regular part of our diet. I think pork and pineapple always make a great combination. This can be perfect for a mid-week lunch or dinner.

Cerdo Agridulce or Sweet and Sour Pork (English version below)

Tiempo Preparacion: 10 minutos

Tiempo coccion: 1 hora

Ingredientes

- 500 gramos de carne de cerdo cortada en trozos
- 2 cebollas bien picadas.
- 1 pimenton verde.
- 1 lata de piña en trozos.
- 50 mililitros de Aceite de Oliva.
- 2 dientes de ajo.
- 2 tazas de agua.
- 1 cucharadita de oregano.
- 1 cucharadita de jengibre
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 cucharada de fecula de maiz

Preparacion

1. En una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla finamente picados a fuego medio y dejelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir la carne de cerdo y dejar freir por unos minutos hasta que este completamente dorada.
3. Agregar el pimenton y la piña cortados en trozos, el agua, oregano, jengibre rallado y dejar cocinar por 30 minutos. O hasta que la salsa espeece.
4. Agregar la fecula de maiz diluida en 1/4 de taza de agua.
5. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 15 minutos mas .
6. Servir con vegetales o arroz blanco.

Sweet and Sour Pork (English version)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 1 hour and 30 minutes

Ingredients

- 500 grams of pork steak cut into small pieces
- 2 onions, finely chopped.
- 1 can of pineapple in chunks
- 50 millilitres of olive oil.
- 2 cloves of garlic.
- 2 cups of water.
- 1 tsp of oregano
- 1 tsp of ginger.
- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. In a pot heat the olive oil, garlic and chopped onion finely chopped over medium heat and let them cook for 10 minutes.
2. When they sweat a little add the pork and let fry for a few minutes until completely browned.
3. Add the paprika and chopped pineapple, water, oregano, grated ginger and cook for 30 minutes. Or until the sauce gets thick..
4. Add the cornstarch diluted in 1/4 cup water.
5. Season to taste with salt and pepper and simmer 15 minutes more.
6. Serve with vegetables or rice.