



Cerdo asiático en salsa dulce con verduras salteadas y arroz basmati

Familia

Cocinando: 35 min • Listo en: 35 min

3



Lomo de cerdo



Jengibre



Arroz basmati



Zanahoria



Pimiento



Salsa de soja



Ajo tierno



Semillas de sésamo
blancas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, azúcar.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, pelador, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Jengibre	½ unidad	1 unidad
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Ajo tierno	1 unidad	2 unidades
Semillas de sésamo blancas 3)	8 gramos	15 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua para el arroz	320 ml	640 ml
Agua para la salsa	50 ml	100 ml
Azúcar	2 cucharaditas	4 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

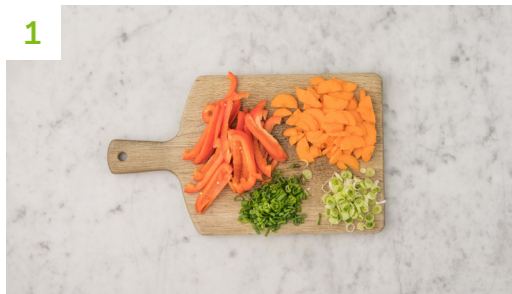
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	428 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3337/ 797	780/ 187
Grasas (g)	32,0	7,5
de las cuales saturadas (g)	9,7	2,3
Carbohidratos (g)	71,1	16,6
de los cuales azúcares (g)	9,2	2,1
Proteínas (g)	30,5	7,1
Sal (g)	1,7	0,4

Alérgenos

3) Sésamo **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

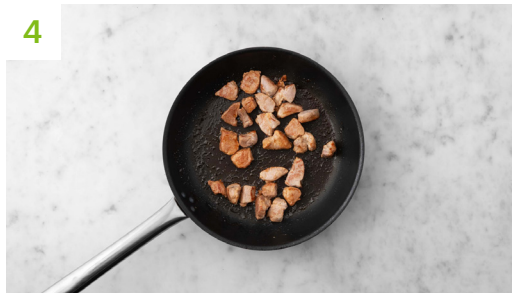
¡Recíclame!



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela la **zanahoria** y córtala por la mitad a lo largo, luego, corta en medias lunas de 0,5-1 cm. Corta el **pimiento** por la mitad, luego, córtalo en tiras de 0,5 cm de grosor. Corta el **ajo tierno** en rodajas finas, separa la parte blanca de la verde. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Ralla la mitad del **jengibre** (doble para 4p).

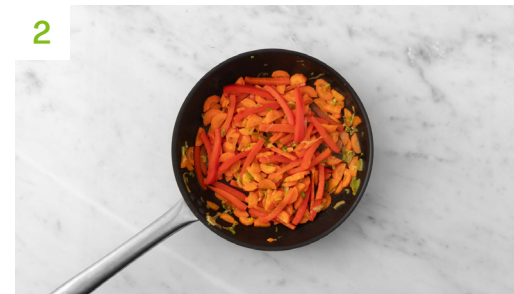
CONSEJO: Cuanto más fino sea el corte de la verdura, antes se cocinará.



Cocina el cerdo

Corta el **lomo de cerdo** en trozos de 2-3 cm. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega el **lomo**, **salpimienta** y cocina 1-2 min. Retira y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Cocina las verduras

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se doren. Luego, agrega la **zanahoria**, la parte blanca del **ajo tierno** y el **pimiento** y cocina 8-10 min, sin dejar de remover, hasta que las **verduras** estén tiernas. **Salpimienta** al gusto. Una vez listas, retira y reserva.



Prepara la salsa

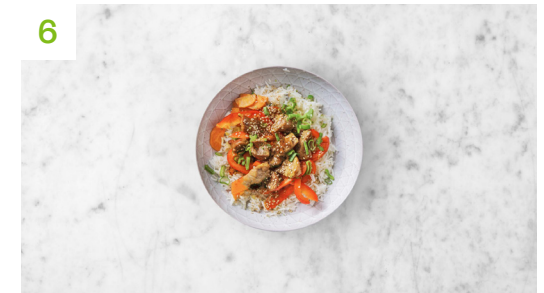
En la sartén, agrega la **salsa de soja**, el **agua para la salsa** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Cocina a fuego alto y deja que hierva durante 2-3 min, hasta que la **salsa** espese. Luego, agrega el **lomo** y remueve para cubrir con la **salsa**. Añade las **verduras** y cocina a fuego medio-alto 2-3 min, de forma que la **salsa** se haya reducido y cubra el **lomo** y las **verduras**.



Cuece el arroz

Mientras tanto, llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y deja cocinar 11-13 min, removiendo ocasionalmente. Una vez cocinado, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



Emplata y disfruta

Prueba el **cerdo** y la **salsa** y rectifica de **sal** y **pimienta**. Sirve el **arroz** en platos y cubre con el **cerdo en salsa dulce** con **verduras**. Espolvorea la parte verde del **ajo tierno** y **semillas de sésamo** al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

