

Cerdo a la cacerola

Fuente: Fácil Food

Ingredientes:

Ingrediente	Cantidad
<i>Azúcar Blanca</i>	<i>1 Cucharadita</i>
<i>Harina Blanca</i>	<i>1 Cucharada</i>
<i>Sal</i>	<i>A gusto</i>
<i>Pulpa De Cerdo</i>	<i>800 Gramos</i>
<i>Cebolla Perla</i>	<i>16 Unidades</i>
<i>Pimienta Negra</i>	<i>A gusto</i>
<i>Arvejas Verdes</i>	<i>80 Gramos</i>
<i>Champiñones bandeja</i>	<i>1/2 Unidades</i>
<i>Tomates</i>	<i>2 Unidades</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>50 Gramos</i>

Preparación:

Sazone el cerdo a gusto y dórelo ligeramente en 3/4 partes de mantequilla derretida volteándolo frecuentemente. Escurra la mantequilla en una cacerola pequeña. Agréguele a la carne 1 1/2 tazas de agua, tápela y cocínela a fuego lento por 1 hora aproximadamente hasta que esté bien tierna. Añádale el azúcar a la mantequilla que reservó y sofría en ella las cebollitas perlas hasta que estén tiernas, retírelas y escúrralas. Cocine los tomates cortados en cuatro en el sartén unos minutos hasta que estén glaseados, escúrralos y únalos a las cebollitas. En un sartén, derrita el resto de mantequilla y saltée los champiñones unos minutos, escurra el jugo y viértalos en la crema junto con las cebollitas, el tomate y las arvejas cocidas. Retire el cerdo de la cacerola y corte en porciones, colóquelo en una fuente, mantenga caliente. Mezcle harina con un poco de agua y añádala a los jugos donde cocinó la carne, hierva revolviendo hasta que espese e incorpore a las verduras. Vierta sobre el cerdo antes de servir, acompañelo con papas cocidas.