

Receta de cerdo con espinacas

Fuente: www.recetasgratis.net

Ingredientes:

- 1/2 kilo de Espinacas
- 1/2 kilo de [Lomo de cerdo](#) cortado en tiras
- 1 cucharada de semillas de sésamo blanco
- 2 dientes de [Ajo](#) picados muy finos
- 2 cucharadas de [Salsa de soja](#) japonesa
- 3 cebolletas picadas
- ½ cucharadita de pimentón picante
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de [Azúcar](#)
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo

Preparación:

En una cacerola, tueste las semillas de [Sésamo](#), a fuego medio, durante 3 minutos Cortar las espinacas, lavarlas y trocearlas.
Macerar el cerdo, con el ajo, la cebolla, y el pimentón.
Poner una sartén con el fuego alto, sofreír el cerdo hasta dorarlo.
Retírelo una vez dorado.
Poner en la misma sartén, azúcar, salsa de soja, y las espinacas, y déjelo cocer tapado durante 3 minutos.
Agregar el cerdo y las semillas de sésamo, removiendo.
Servir caliente.