



Escalopines con piña y salsa agridulce

Ingredientes:

60 gr de azúcar moreno
30 gr de vinagre
70 gr de salsa de soja
100 gr de jerez seco (vino blanco)
50 gr de ketchup
1 lata pequeña de piña en su jugo (4 rodajas y el jugo)
500 gr de filetes de cerdo cortados en trozos
20 gr de maicena (harina de maiz)

Preparación:

Poner en el vaso el azúcar, el vinagre, la salsa de soja, el jerez, el ketchup y 100 gr del jugo de piña. Mezclar **4 seg/vel 3**.
Añadir la carne y programar **15 min/varoma/giro a la izquierda, velocidad 1**.
Programar **3 min más misma temperatura, misma velocidad** y añadir por el bocal la maicena disuelta en jugo de piña o en agua y las rodajas de piña cortadas en trocitos.

Nota: puede agregar unos anacardos tostados para darle un toque crujiente.