

Cerdo con rábanos

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: ZH

Ingredientes

4 cucharadas de aceite vegetal
450g de solomillo de cerdo
1 berenjena
225g de rábano blanco
2 ajos chafados
3 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de salsa de guindilla dulce

Preparación

- Calentamos el aceite en un wok previamente precalentado. Salteamos la carne cortada en lonchas durante 5 minutos.
- Troceamos la berenjena en dados y pelamos y cortamos en rodajas el rábano.
- Echamos en el wok el resto del aceite e incorporamos la berenjena y el ajo. Salteamos 5 minutos.
- Agregamos el rábano y salteamos 2 minutos más.
- Vertemos las salsas de soja y guindilla, y dejamos al fuego hasta que se caliente. Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/180173/cerdo-con-rabanos/>