



Cerdo agridulce de tamarindo y garbanzo

Ingredientes

- *840 gramos de pierna de cerdo en trozos*
- *2 hojas de laurel*
- *1/2 cucharadita de semillas de cilantro*
- *1 pieza de clavo de olor*
- *1 varita de canela*
- *50 ml de sake o vinagre de arroz*

PARA EL Puré de garbanzo o Hummus

- *1 taza de puré de garbanzo cocido*
- *1 cucharada de jugo de limón*
- *1 pizca de sal*
- *pimienta*
- *2 cucharadas de hojas de yerbabuena cortadas en julianas finas*
- *1 cucharada de aceite de oliva*

PARA la Salsa agridulce

- *1 taza de jugo de naranja*
- *1 taza de jugo de toronja*
- *50 g de jengibre fresco, pelado y cortado en ruedas*
- *2 cucharadas de miel de agave*
- *½ taza de pulpa o concentrado de tamarindo.*

- 100 ml de agua fría
- 2 cucharadas de fécula de maíz.

Preparación

Para empezar, cocinemos el puré de garbanzo o hummus: En un procesador agrega los garbanzos cocidos, el jugo de limón, sal y la pimienta. Luego el aceite de oliva, ahora solo queda moler todo hasta que quede la consistencia de un puré, d y súmalo las hojas de yerbabuena y vuelve a batir. Tantarn tan tan nuestro puré está hecho. Ahora sigue cocinar la carne de cerdo, toma la pieza, con la ayuda de un cuchillo retira la grasa. Cuando hayas terminado, corta rebanadas gruesas y estas en trozos. En una olla hierve agua, agrega las especias, de la cocción del cerdo y la mitad de la cantidad del sake. Deja hervir a fuego medio, añade la carne de cerdo, tapa y cocina por 20 min o hasta que esté ya blandita. Ooojo...la sal agrégala cuando ya esta hirviendo, no antes.

Para la salsa agridulce añade todos los ingredientes en una olla, el jugo de naranja, el de toronja, el jengibre, miel de agave, concentrado o pulpa de tamarindo y deja reducir por unos minutos a fuego bajo. Espesa la salsa, con la mezcla de agua fría y fécula de maíz, deja reducir un poco más de tiempo.

Cuando frías el cerdo, agrégale la salsa agridulce, la mitad restante del sake y flamea. Agrégale la salsa agridulce. Llega el momento de disfrutar gran parte de nuestro menú, que dicho sea de paso, la entrada la puedes servir junto con el platillo fuerte. Entonces, en un plato grande, coloca la mitad de una berenjena. Con el puré de garbanzo has un canal y en medio coloca los trozos del cerdo. Termina bañando con la salsa agridulce de tamarindo.