

Para celebrar

PUNTA DE ANCA CON AGRIDULCE DE MANGO Y PIMIENTA VERDE



PORCIONES
5



TIEMPO
40 min.



DIFICULTAD
Media



Ingredientes

- 1 punta de anca de cerdo La Fazenda
- 1 pocillo de pulpa de mango
- ½ cucharadita de jengibre rayada
- 2 pocillos de miel
- 1 cucharadita de maicena o almidón de yuca
- 1 pocillo de vino blanco seco
- Pimienta verde y sal al gusto

Preparación

Cortamos filetes de punta de anca, los sazonamos con el jengibre, la sal y los asamos en un sartén o parrilla para reservarlo.

Aparte en un sartén mezclamos la pulpa de mango, la miel y la pimienta verde (Remojada previamente en vino blanco de un día para el otro); lo llevamos al fuego, lo dejamos hervir por 2 minutos y le incorporamos el pocillo de vino blanco mezclado con la maicena.

Calentamos hasta que dé el espesor deseado, al momento de servir colocamos la salsa de base y la punta de anca asada encima; decoramos con pimienta verde en Pepa y cebollín picado.