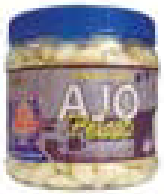
VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa



Brócoli con carne de cerdo

Ingredientes:

500 g de lomo de Cerdo, cortado finamente
500 g de **Brócoli MR. LUCKY**, cortado en trozos
1/4 de taza de jugo de naranja, más 1 cucharada de ralladura
1/4 de taza de salsa de soya
1/4 de taza de vinagre de arroz
1 cucharada de maizena
2 cucharaditas de aceite (el que sea de su preferencia)
2 dientes de **Ajo MR. LUCKY**, cortados finamente ó molidos
3 cebollas cambray, picadas finamente
Sal al gusto (para los pasos 4 y 5 de la preparación)





Preparación:

1. Mezclar el jugo de naranja, la ralladura, soya, vinagre y maizena.
2. En un sartén freir un poco el lomo de cerdo con una cucharada de aceite. Se terminará de cocinar más adelante. Separarlo.
3. En el mismo sartén servir la cucharada de aceite restante, cebolla y **Ajo MR. LUCKY**, cocinar por un par de minutos.
4. Agregarle el **Brócoli MR. LUCKY** y 1/2 de taza de agua, cubrir el sartén y cocinar de 2 a 4 minutos más. Vaciar el agua que aún no se evapora.
5. Agregar el lomo de cerdo más la mezcla líquida que preparamos al principio, cocinarla unos minutos hasta que la mezcla espese.
6. Listo a servir.

TIP. Se puede utilizar el tallo de brócoli cortado en rodajas.

GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

EMPRESA 100% MEXICANA

Todos los Productos **MR. LUCKY** *son seguros:*
www.mrlucky.com.mx

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio