



Bités de cerdo Agridulce

CON UN TOQUE DE KETCHUP ÍSSIMA



Preparación
25 min



Freír
hasta dorar

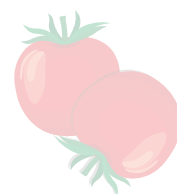


Porción
**15 a 20
porciones**

Ingredientes:

Ingredientes para los Bites:

- 1 libra de carne molida de cerdo.
- 2 cucharadas de cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/4 cucharadita de pimienta.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.



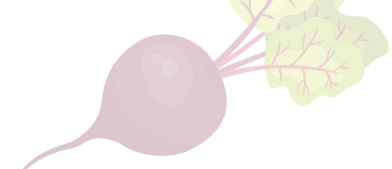


Ingredientes para la salsa:

- 1/2 taza de Ketchup ÍSSIMA®.
- 2 cucharadas de miel de abeja.
- 1 cucharada de jengibre fresco picado.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1/2 cucharadita de chili flakes.
- 1 cucharada de ajonjolí.

Proceso Bites:

1. Mezcla todos los ingredientes y forma bolitas pequeñas. Calienta el aceite vegetal y fríelas hasta dorar.



Proceso salsa:

1. Mezcla todos los ingredientes menos el ajonjolí en una olla y calienta a fuego lento.
2. Agrega las bolitas y cúbrealas con la salsa.
3. Retíralas y colócalas en un plato, espolvorea ajonjolí para servir.



Escribe tus notas

