Χοιρινό stir fry με πιπεριές Φλωρίνης και tabasco

Χοιρινό stir fry με πιπεριές Φλωρίνης και Tabasco

Ρίχνουμε σε ένα μπολ 800γρ. χοιρινό μπούτι ή ψαρονέφρι κομμένο σε μπουκιές και το αλατοπιπερώνουμε. Ζεσταίνουμε σε τηγάνι 2 κουταλιές ελαιόλαδο και 2 κουταλιές σησαμέλαιο και σοτάρουμε για 5 λεπτά, 2 κρεμμυδάκια κομμένα σε φετούλες και 400γρ. πιπεριές Φλωρίνης κομμένες σε μπαστουνάκια. Προσθέτουμε ακόμα 2 κουταλιές σησαμέλαιο και τις μπουκιές του χοιρινού και συνεχίζουμε το σοτάρισμα άλλα 5 λεπτά. Προσθέτουμε 2 κουταλιές χυμό μανταρινιού, 1 σφηνάκι λευκό ή ροζέ κρασί, 2 κουταλιές σάλτσα σόγιας και ½ κουταλάκι Tabasco. Μαγειρεύουμε για 10΄ και προσθέτουμε 1 κουταλιά κορν φλάουρ αραιωμένο σε 1 κουταλιά κρύο νερό, αλατοπιπερώνουμε, πασπαλίζουμε με ρίγανη και συνεχίζουμε το μαγείρεμα ακόμα 20 λεπτά. Σερβίρουμε το φαγητό με ρύζι ατμού.

B

Υλικά
- 800γρ. χοιρινό μπούτι
- ή ψαρονέφρι
- αλάτι πιπερί
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 4 κουταλιές σησαμέλαιο
- 2 κρεμμυδάκια κομμένα σε φετούλες
- 400γρ. πιπεριές Φλωρίνης
- 2 κουταλιές χυμό μανταρινιού
- 1 σφηνάκι λευκό ή ροζέ κρασί
- 2 κουταλιές σάλτσα σόγιας
- ½ κουταλάκι Tabasco
- 1 κουταλιά κορν φλάουρ
- Β ρίγανη

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά
Άτομα: 4