Ingredientes:
• Para 4 persoas:
• 800 gr. de filetes de porco
• ½ piña
• 1 leituga
• 1 cebolleta
• 4 cucharadas de salsa de soia
• 1 cucharada de azucre moreno
• 2 cucharadas de fariña
• 1 vaso de auga
• vinagre
• aceite oliva
• sal
• pementa negra
• perexil

Elaboración:
Pela e trocea a metade da piña e licua na licuadora. Pon o zume nun bol, engade a fariña e mestura con 4 cucharadas de vinagre, a salsa de soia e o azucre moreno. Bate ben ata disolver todo. Corta os filetes de porco en tiras, salpimienta e incorpóraos ao bol. Deixa que a carne macere durante 1 hora e que absorba todos os aromas. Coa a salsa e a carne.

Trocea o resto da piña e saltéala a lume vivo nunha tixola cun chorrito de aceite. Cociña ata que quede dourada.

Saltea as tiras de porco maceradas nunha tixola cun pouco de aceite e cocíñaas ata que se douren.

Pon a quentar a salsa da maceración nunha tartera, agrega a piña dourada e cociña durante 2-3 minutos. Incorpora a auga (para que non quede moi espeso) e engade a carne salteada. Molla cun chorrito de aceite e cociña durante 4-5 minutos.

Limpa a leituga, trocea e pona nun bol coa cebolleta cortada en juliana. Adereza con sal, vinagre e aceite e mestura.

Serve o porco coa salsa de piña, acompaña ao carón coa ensalada e espolvorea con perexil picado. Decora cunha hojita de perexil.