Chop suey estilo Fasulo

2 supremas

1 puerro

1 zanahoria

1 morrón chico

1 zapallito

Cuarto repollo

Picar toda la verdura en juliana y la suprema en bastoncitos. Sellar el pollo en un poco de aceite caliente y reservar.

Sofritar el puerro agregando un poco de aceite, cuando está transparente agregar el resto de las verduras, saltearlas un momento y agregar 2 cucharadas de vinagre y 6 cucharadas de salsa de soja, cuando las verduras comienzan a ablandarse un poquito agregar el pollo, sal, pimienta y 4 cucharadas de salsa de soja más, continuar cocinando hasta que esté todo integrado evitando quede disociados los ingredientes.

Tuco

500g de pulpa picada o entera cortada en cuadraditos.

50 g de panceta ahumada

Medio morrón chico

1 zanahoria

1 cebolla

3 tazas de pulpa de tomates

Picar toda la verdura chiquita, en un poco de aceite, sofritar la cebolla hasta que esté transparente y agregar la panceta picada, saltear un poquito, agregar la carne y sellarla en el aceite con la cebolla y la panceta, cuando está sellada agregarle una cda al ras de sal, cuando la carne comienza a largar el jugo agregar medio vaso de vino tinto y dejar 2 minutos que se evapore el alcohol y agregar la pulpa de tomate, la zanahoria y el morrón.

Revolver y dejar cocinar a fuego lento, agregar una pizca de pimienta, 1 cdita de azúcar, 1 cdita de pimentón y 1 cda de ajil, unos 20 minutos revolviendo cada tanto,para que no se pegue.