

Ginisang Upo

By UlamPinoy

Cuisine: Filipino

Ingredients

- [ ] Upo
- [ ] Giniling na baboy
- [ ] Kamatis
- [ ] Bawang
- [ ] Sibuyas
- [ ] Siling haba
- [ ] Mantika
- [ ] Patis o bagoong alamang
- [ ] Asin at pamintang-durog

Instructions

1. Isangkutsa ang giniling na baboy sa pamamagitan ng paglalagay ng kaunting tubig at asin. Tangggalin ang bula sa unang kulo. Patuyuan at hayaan lumabas ng kaunti ang sarili nitong mantika. Maririnig sa tunog na nagsisimula na iton maprito. Dagdagan ng kaunti pang mantika.
2. Igisa ang bawang, sibuyas at patis (o extra flavor kung bagoong alamang ang gagamitin). Isama ang kamatis at igisa hanggang madurog ng husto ang kamais at halos humiwalay na ang balat nito.
3. Igisa ang upo hanggang magsimulang lumabas ang katas nito. Ilagay ang siling haba at takpan. Pakuluan at paminsan-minsan lang haluin. Hindi na kailangan lagyan ng tubig dahil makataas ang upo. Timplahan ng asin at paminta. Lutuin hanggang lumambot.

Recipe Notes

1. Gumamit ng vegetable peeler para mas madaling balatan ang upo at balatan ito bago hiwain ng maliit.