

UM CHEF COREANO ME ENSINOU ESTE TRUQUE COM CARNE DE PORCO! FICA DELICIOSO!

INGREDIENTES

800 g de carne de porco
2 colheres de sopa de shoyu
1 colher de sopa de vinagre
Sal e pimenta a gosto
3/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
3-4 colheres de sopa de amido de milho
Óleo vegetal para fritar
4 dentes de alho 1/2 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de sopa de mel
2 colheres de sopa de molho de soja
Sementes de gergelim branco (opcional)

MODO DE PREPARO

Preliminarmente, corte a carne em pedaços médio-grossos e bata-os no filme.
Agora em cada peça, ao longo das bordas, faça incisões, como mostra a foto abaixo.
Um pequeno truque ajudará a selar mais suco dentro.
Agora transfira a carne para um recipiente profundo.
Adicione bicarbonato de sódio, amido de milho, molho de soja, vinagre balsâmico, sal e pimenta a gosto.
Misture bem e deixe sob a película por 15 minutos, deixe a carne de molho corretamente.
Depois disso, coloque a carne de cada lado em fogo alto e reserve.
Na mesma panela, refogue o alho finamente picado, o gengibre, o mel e o molho de soja.
Mexe até o molho engrossar.
Devolva a carne, mexa delicadamente e sirva .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16006-um-chef-coreano-me-ensinou-este-truque-com-carne-de-porco-fica-delicioso.html>