

# 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 .

©2025 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>