

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.

Mexa 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>