



Cação agridoce à moda vietnamita



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cação em postas	1,2 kg	1,2 kg
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	3 unidades	10 g
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Vinagre de maçã	1 colher (sopa)	15 ml
Sal	1 pitada	0,4 g
Suco de gengibre	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	1 unidade grande	200 g
Pimenta-do-reino (moída)	1 pitada	0,2 g
Folhas de coentro	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as postas de cação e metade do HONDASHI® Profissional, misture delicadamente e cubra com plástico-filme. Deixe marinando na geladeira por 30 minutos.
2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o alho e a pimenta dedo-de-moça, e refogue por 1 minuto, ou até soltar aroma. Retire da panela e reserve. Sele as postas de cação por 1 minuto de cada lado, ou até mudar de cor. Retire da panela e reserve.
3. Na mesma panela, coloque o açúcar e movimente-a até caramelizar. Retire do fogo, acrescente o HONDASHI® Profissional restante, previamente dissolvido na água, o vinagre, o sal e o suco de gengibre, mexa e retorne ao fogo baixo, até o caramelo se dissolver completamente. Adicione a cebola e a pimenta-do-reino, retorne o peixe e o refogado de alho, e cozinhe por 30 minutos com a panela tampada.

4. Retire do fogo, finalize com o coentro e sirva em seguida.