



Lomo saltado



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

CARNE MARINADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina (cortada em cubos pequenos 2 cm)	1 kg	1 kg
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Vinagre de vinho branco	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho inglês	2 colheres (sopa)	30 ml
Saquê seco	2 colheres (sopa)	30 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Orégano	1 colher (chá)	0,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	3 pitadas	0,6 g

LEGUMES SALTEADOS

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola roxa (em pétalas)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades médias	280 g
Pimentão amarelo (em tiras)	1 unidade média	150 g
Cebolinha-verde (cortada em bastões de 3 cm)	3 xícaras (chá)	120 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque a carne, o SATIS!®, o vinagre, o molho inglês, o saquê, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, o orégano e a pimenta-do-reino, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 1 hora.
- 2.** Em uma wok grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, reservando a marinada, e frite-as aos poucos, por 3 minutos, ou até dourar por todos os lados. Retire do fogo e reserve. Na mesma wok, acrescente o restante do Azeite TERRANO®, a cebola, o tomate e o pimentão, e refogue por 5 minutos, ou até dourar.
- 3.** Junte a carne reservada, a marinada e a cebolinha-verde, misture e cozinhe por 5 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e sirva em seguida.