Churrasco coreano

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

MOLHO SSAMJANG

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Missô vermelho	6 colheres (sopa)	120 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	2 unidades	7 g
Mel	2 colheres (sopa)	36 g
Saquê seco	2 colheres (sopa)	30 ml
Óleo de gergelim	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebolinha-verde (picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (sopa)	5 g

CARNES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Barriga suína (em fatias finas)	1 kg	1 kg
Contrafilé bovino (cortado em iscas finas)	1 kg	1 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
AJI-SAL® CHURRASCO	2 colheres (chá)	10 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Folhas de alface crespa (rasgadas)	2 maços médios	270 g

Modo de Preparo

1. Faça o molho: em um bowl pequeno, coloque o missô, a pimenta dedo-de-moça, o mel, o saquê, o óleo de gergelim, a cebolinha-verde e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira.

2. Em um bowl médio, coloque a barriga suína e metade do AJI-SAL® Churrasco, e misture. Em outro bowl coloque o contrafilé e o restante do AJI-SAL® Churrasco, e misture. Cubra os bowls com filme-plástico e reserve-os na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.

3. Em uma frigideira grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Grelhe a barriga suína, aos poucos, por 5 minutos de cada lado, ou até dourar. Reserve aquecida.

4. Na mesma frigideira, coloque o restante do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Grelhe o contrafilé, aos poucos, por 3 minutos de cada lado, ou até dourar. Reserve aquecido.

5. Monte o churrasco coreano: numa louça de serviço, acomode as folhas de alface numa das extremidades, e distribua a barriga de porco e contrafilé na outra metade. Sirva acompanhado do molho Ssamjang reservado e arroz japonês.