



Carne louca (shoyu)



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Acém bovino (cortado em cubos médios)	1,5 kg	1,5 kg
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Louro	2 folhas	10 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	Meia xícara (chá)	100 g
Pimentão verde (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Pimentão vermelho (em tiras finas)	1 unidade média	150 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, aos poucos, e frite por 10 minutos, ou até dourar de todos os lados. Acrescente a água, o louro e deixe cozinhar por 20 minutos, após o início da fervura. Espere ceder a pressão, abra a panela, retire a carne, desfie com o auxílio de dois garfos. Reserve.

2. No caldo que ficou na panela, acrescente o SATIS!®, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, o pimentão verde, o pimentão vermelho e cozinhe por mais 20 minutos, ou até reduzir o líquido pela metade. Adicione a carne reservada, misture e retire do fogo. Sirva em seguida.