



Arroz frito agridoce com lombo suíno e abacaxi



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo suíno (limpo, cortado em cubos pequenos)	3 xícaras e meia (chá)	700 g
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Pimentão vermelho (cubos pequenos)	1 unidade grande	200 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	1 unidade	4 g
Polpa de abacaxi (picada)	2 xícaras (chá)	300 g
Arroz (cozido)	1 kg	1 kg
Molho Barbecue Menu Asiático SATIS!®	5 colheres (sopa)	100 g
Água	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebolinha-verde (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Castanha-de-caju (torrada e picada)	Meia xícara (chá)	60 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl médio, coloque o lombo suíno, o HONDASHI® Profissional e o sal, cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
- 2.** Em uma wok, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o lombo e frite, aos poucos, por 5 minutos, ou até dourar. Reserve.
- 3.** Na mesma wok, coloque o óleo restante, junte o pimentão, a cebola e a pimenta, e salteie por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o abacaxi e salteie por mais 2 minutos, ou até secar todo o líquido e ficar macio.
- 4.** Adicione o arroz, o SATIS!® Molho Barbecue Menu Asiático, previamente misturado com a água, o lombo reservado, e misture até envolver todos os ingredientes. Finalize com a cebolinha verde e a castanha-de-caju e sirva em seguida.