



Carne suína ao molho tipo barbecue



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

01:35

Ingredientes

MOLHO BARBECUE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (picada)	Meia unidade média	75 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml
Molho inglês	2 colheres (sopa)	30 ml
Vinagre	1 colher (sopa)	15 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g
Açúcar mascavo	3 colheres (sopa)	30 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	1 colher (sopa)	15 ml
Ketchup	3 colheres e meia (sopa)	60 g
Mostarda	1 colher e meia (sopa)	25 g
Pimenta branca (moída)	Meia colher (chá)	1 g

CARNE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo suíno (cortado em bifés)	45 filés	1,5 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	2 colheres (chá)	10 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml

Modo de Preparo

1. Faça a carne: Em um bowl médio, coloque os bifés, o AJI-SAL® Profissional e o limão, e deixe marinar por 1 hora na geladeira.
2. Em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o os bifés e frite aos poucos, por 3 minutos de cada lado, ou até dourar.
3. Retire do fogo e sirva em seguida.
4. Prepare o molho: Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.
5. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água, o molho inglês, o vinagre, o Tempero SAZÓN® Profissional, o açúcar, o SATIS!®, o ketchup, a mostarda e a pimenta, e misture. Ao levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhando, mexendo de vez em quando, sem tampa, por 2 minutos, ou até encorpar.
6. Retire do fogo e passe pela peneira.
7. Sirva em seguida ou utilize na preparação de sua preferência.