



Carne com legumes ao molho gengis khan



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	meia xícara (chá)	100 ml
Saquê mirim	2 colheres (sopa)	30 ml
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Suco de laranja	1 unidade	120 ml
Cebola (cortada em cubos)	meia unidade média	75 g
Alho	1 dente	3 g
Salsa (picada)	2 colheres (chá)	2 g
Gengibre (cortado em rodelas)	-	60 g
Maçã verde (cortada em cubos)	meia unidade	100 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g

CARNE E LEGUMES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Bacon (picado)	-	300 g
Alcatra bovina (cortada em iscas)	-	1 kg
Cebola (cortada em cubos)	2 unidades grandes	400 g
Cenoura (cortada em cubinhos)	1 unidade grande	200 g
Abobrinha (cortada em rodela finas)	2 unidades médias	500 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: no copo do liquidificador, coloque o Molho Shoyu SATIS!® Profissional, o saquê, o suco de limão, o suco de laranja, a cebola, o alho, a salsa, o gengibre, a maçã e o AJI-NO-MOTO®, e bata, na velocidade média, por 1 minuto, ou até obter uma mistura homogênea. Reserve.
- 2.** Prepare a carne com legumes: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 2 minutos, ou até ficar dourado. Acrescente a carne e frite por mais 6 minutos. Adicione a cebola, a cenoura e a abobrinha, e refogue por 2 minutos.
- 3.** Adicione o molho reservado e cozinhe, em fogo baixo, por 2 minutos, sem deixar levantar fervura. Sirva em seguida.