



Domburi



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coxa e sobrecoxa de frango (desossadas, cortadas em cubos)	-	1 kg
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Saquê culinário (mirim)	meia xícara (chá)	100 ml
Amido de milho	5 colheres (sopa)	40 ml
Óleo	meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (cortada em meia lua de 0,5 cm)	4 unidades médias	600 g
Ervilha torta (em 4 partes)	5 xícaras (chá)	375 g
Cenoura (em rodela finas)	2 unidades grandes	400 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	2 xícaras (chá)	140 g
Acelga (em tiras)	2 xícaras (chá)	400 g
Arroz japonês cozido	-	2,4 kg

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o frango e o HONDASHI® Profissional, misture, cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto por 30 minutos na geladeira.
2. Enquanto isso, em uma panela média, coloque a água, o SATIS!® e o saquê, e leve ao fogo médio para ferver. Junte o amido de milho, previamente dissolvido em 2 colheres (sopa) de água e misture por 1 minuto, ou até encorpar. Retire do fogo e reserve.
3. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango e frite por 5 minutos, ou até dourar.
4. Acrescente a cebola, a ervilha-torta e a cenoura, e refogue por 2 minutos, ou até os legumes ficarem "al dente". Junte a acelga e o shiitake, e cozinhe por mais 2 minutos, ou até murchar. Regue com o molho reservado, misture e retire do fogo.
5. Em 16 tigelas tipo "domburi", distribua o arroz quente, disponha o refogado por cima e sirva

em seguida.