



Espetinho suíno marinado



Rendimento

10 unidades



Tempo de preparo

02:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
Alho	3 dentes	9 g
Açúcar mascavo	1 e meia colher (sopa)	18 g
Curry amarelo (em pó)	2 colheres (sopa)	16 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Filé Mignon suíno	-	1 kg

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque o leite de coco, o alho, o açúcar mascavo, o curry em pó, o HONDASHI® Profissional e o sal, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até que esteja homogêneo. Reserve.
2. Corte o filé mignon suíno em bifos finos. Junte à mistura reservada e espalhe bem por toda a carne. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto, na geladeira, por 2 horas. Monte cada espetinho perfurando o bife suíno em zigue-zague, no sentido do comprimento.
3. Em uma frigideira antiaderente grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer.

Grelhe os espetinhos por 3 minutos de cada lado, ou até que a carne esteja totalmente cozida.
Sirva em seguida.