



## Karê



**Rendimento**

20 porções



**Tempo de preparo**

01:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra (cortada em cubos grandes)	4 bifés médios	500 g
Filé de frango (cortado em cubinhos)	2 unidades pequenas	500 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (cortada em quadrados)	2 unidades médias	300 g
Curry (em pó ou pasta)	1 colher (sopa) e meia xícaras (chá)	10 g
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	1 colher e meia (sopa)	30 g
Batata (em cubos)	4 unidades grandes	1 kg
Cenoura (cortada em cubinhos)	5 unidades médias	750 g
Água	7 xícaras e meia (chá)	1,5 l
Amido de milho	Meia xícara (chá)	50 g

## Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl médio, coloque a carne, o frango e o SATIS!®, e misture. Cubra e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.
- 2.** Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as carnes temperadas e frite por 10 minutos, ou até mudarem de cor. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar levemente.
- 3.** Adicione o curry, o Caldo SAZÓN® Profissional, batata e a cenoura, e misture.
- 4.** Acrescente a água, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio por 20 minutos, mexendo de vez em quando.
- 5.** Junte o amido de milho, previamente dissolvido em 2 colheres (sopa) de água, e cozinhe por mais 5 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e sirva em seguida.