



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.