



Guisado de Acém



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Acém (em cubos)	-	1,5 kg
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 e meia colher (sopa)	30 g
Louro	2 folhas	2 un
Água	-	1 l
Cenoura (em rodela finas)	2 unidades pequenas	240 g
Vagem (em pedaços)	2 xícaras (chá)	200 g
Batata (em cubos)	2 unidades médias	400 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite, aos poucos, por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o alho e frite por mais 1 minuto, ou até dourar levemente. Adicione o Caldo SAZÓN® Profissional, o louro e a água, e cozinhe em fogo médio, após o início da fervura, por 20 minutos ou até que a carne esteja macia.

2. Junte a cenoura e cozinhe por mais 2 minutos na pressão, ou até que estejam “al dente”. Adicione a vagem e a batata, e deixe cozinhar por mais 1 minuto na pressão, ou até que todos os vegetais estejam macios.

3. Retire do fogo e sirva em seguida.