

CARNE ACEBOLADA CHINESA

INGREDIENTES

400 g de filé de carne
1 cebola cortada em tiras
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
8 colheres (sopa) de molho shoyu
8 colheres (sopa) de água
2 colheres (chá) de açúcar
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Fatie a carne em tiras finas.

Tempere a carne com a pimenta-do-reino e sal (cuidado com a quantidade de sal, pois, posteriormente, adicionaremos o shoyu, que é salgado).

Passa a farinha de trigo na carne, de uma maneira que fique um pouco de farinha em cada pedaço de carne.

Coloque a carne em uma panela com o óleo quente.

Após a carne ter perdido a cor, coloque o açúcar e deixe caramelizar junto a carne em torno de 5 minutos.

Adicione a cebola e deixe em fogo baixo, até que as cebolas murchem em torno de 5 a 10 minutos.

Após murcharem, adicione o shoyu e a água e vá soltando o fundo da panela.

Desligue o fogo e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27340-carne-acebolada-chinesa.html>