

TIRE O GOSTO RUIM DA CARNE DE SOJA

INGREDIENTES

100 g de carne de soja

MODO DE PREPARO

Deixe a proteína texturizada de soja em água fervendo por 3 minutos.

Sairá uma espuma da soja que deverá ser eliminada.

Passa a carne de soja para uma peneira e lave em água fria.

Após realizar o procedimento acima, volte a proteína texturizada de soja para uma tigela e coloque água morna na seguinte proporção: para cada parte de soja adicione duas partes de água morna. Deixe por 15 minutos. Você notará que a carne de soja dobrará de volume. Escorra e esprema a água e utilize a carne em suas receitas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52057-tire-o-gosto-ruim-da-carne-de-soja.html>