

Dakjjim — Frango ao estilo coreano com batatas

Tempo total **50 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 35 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o prato:

- 45 ml** de óleo vegetal
- 1,2 kg** de coxas de frango desossadas, cortadas em pedaços (aprox. 2 × 2 cm)
- 30 g** de alho (6 dentes), bem picado
- 200 g** de cebola, cortada em fatias finas
- 400 g** de cenouras, cortadas em cubos (aprox. 2 × 2 cm)
- 800 g** de batatas, descascadas e cortadas em cubos (aprox. 2 × 2 cm)
- 3 g** de malagueta vermelha seca
- 600 ml** de caldo de galinha ou de legumes
- 200 ml** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
- 200 ml** de molho de ostras
- 60 g** de açúcar mascavado
- 30 ml** Kikkoman Sesame Oil

Para decorar:

- 50 g** de sementes de sésamo brancas tostadas
- 100 g** de cebolinhas, cortadas em tiras finas

PREPARAÇÃO

Passo 1

Num wok grande ou numa panela, aqueça o óleo vegetal e frite os pedaços de frango durante 5 a 6 minutos até ficarem dourados, mexendo ocasionalmente.

Passo 2

Adicione o alho, a cebola, a cenoura, as batatas e a malagueta seca. Salteie durante cerca de 3 minutos.

Passo 3

Adicione o caldo, o Molho de Soja Kikkoman e o molho de ostras, depois adicione o açúcar. Deixe ferver, reduza o lume e cozinhe por 30 a 35 minutos até que o frango esteja macio, os legumes cozidos e o molho engrosse.

Passo 4

Adicione o Óleo de Sésamo Kikkoman, misture bem e sirva polvilhado com sementes de sésamo e cebolinhas.