

Saltado coreano com carne de vaca, kimchi e cogumelos

Tempo total **33 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 18 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o salteado:

- 40 ml** de óleo vegetal
- 1,2 kg** de carne de vaca (lombo ou entrecôte) cortada em tiras finas
- 3** dentes de alho bem picados
- 150 g** de cebola cortada em fatias finas
- 300 g** de cogumelos shiitake cortados em rodelas
- 300 g** de kimchi bem picado
- 200 ml** [Kikkoman Molho de Soja Naturalmente Isento de Glúten](#)
- 50 g** de açúcar de cana

Para o acompanhamento:

- 150 g** de manteiga
- 1,2 kg** de arroz basmati cozido
- 50 g** de cebola frita sem glúten

Para guarnição:

- 30 g** de sementes de sésamo tostadas
- 100 g** de cebolinha, só a parte verde, picada grosseiramente

PREPARAÇÃO

Passo 1

Aqueça o óleo vegetal num wok grande ou frigideira. Frite as tiras de carne em lume alto durante 3 a 4 minutos, até ficarem douradas por fora e suculentas por dentro. Retire da frigideira e reserve.

Passo 2

Adicione o alho e a cebola à frigideira e refogue durante 2 a 3 minutos, até ficarem translúcidos.

Passo 3

Adicione os cogumelos shiitake, o kimchi, o Molho de Soja Kikkoman Sem Glúten e o açúcar. Cozinhe em lume médio durante 4 a 5 minutos até os ingredientes ficarem bem misturados e o molho engrossar. Volte a colocar a carne na frigideira e deixe ferver por alguns instantes.

Passo 4

Derreta a manteiga numa frigideira grande e frite o arroz basmati durante 2 a 3 minutos. Junte as cebolas fritas crocantes.

Passo 5

Sirva o salteado com o arroz com manteiga. Decore com cebolinhas e sementes de sésamo.