

# Sisig filipino de porco com soja e malagueta

Tempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 30 Mins. Tempo de confeção

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o prato:

- 120 ml** de óleo vegetal
  - 1,8 kg** de pescoço de porco, cortado em cubos pequenos
  - 500 g** de fígado de galinha, bem picado
  - 8** dentes de alho, bem picados
  - 300 g** de cebola, bem picada
  - 30 g** de malagueta, bem picada
  - 200 ml** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43% Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman Original](#)
  - 100 ml** de vinagre de arroz
  - 100 ml** de sumo de limão
  - 200 g** de maionese
- E ainda:**
- 10** tortilhas, cortadas em quartos e ligeiramente torradas numa frigideira seca (aprox. 600 g)
  - 10** ovos, tamanho M
  - 50 ml** de óleo
  - Sal a gosto

### Guarnição:

Malagueta verde, picada grosseiramente

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Aqueça o óleo numa frigideira grande (por exemplo, uma frigideira basculante). Adicione o pescoço de porco e os fígados e frite durante 8 a 10 minutos até ficarem bem dourados.

### Passo 2

Adicione o alho, a cebola e a malagueta e salteie durante 4 a 5 minutos até ficarem macios e aromáticos.

### Passo 3

Adicione o Molho de Soja Kikkoman com Menos Sal, o vinagre e o sumo de limão e deixe cozinhar em lume brando durante 15 minutos para que os sabores se misturem. Retire a frigideira do lume e junte a maionese, mexendo até obter uma consistência cremosa.

### Passo 4

Enquanto isso, aqueça o óleo numa frigideira grande ou numa chapa. Quebre os ovos um a um e estrole-os durante 3 a 4 minutos. Tempere os ovos estrelados com sal.

### Passo 5

Cubra a carne quente com os ovos estrelados e a malagueta verde e sirva com as tortilhas.