

Vitela fatiada com waffles de batata-doce

Tempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação 30 Mins. Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a carne e o molho:

1,5 kg	de lombo de vitela
	Óleo para fritar
50 g	de manteiga
100 g	de farinha de trigo
100 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado</u>
	<u>Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43%</u>
	<u>Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman Original</u>
1 litro	de caldo de vitela
5 g	de farinha de milho
100 g	de natas para culinária

Para os waffles:

300 g	de manteiga amolecida
300 g	de ovos
200 g	de farinha de trigo
10 g	de fermento em pó
100 ml	de água com gás
100 g	de queijo Gouda ralado
100 g	de batata-doce ralada
100 g	de brócolos ralados
5 g	de sal

E ainda:

200 g	de compota de arandos
--------------	-----------------------

PREPARAÇÃO

Passo 1

Vitela fatiada: Corte a carne em pedaços pequenos. Salteie numa frigideira com um pouco de óleo em lume alto durante 2-3 minutos, depois retire e reserve. Reduza o lume e derreta a manteiga na frigideira. Junte a farinha e salteie durante 1-2 minutos. Deglaceie com o molho de soja Kikkoman com menos sal e mexa até ficar homogêneo. Adicione o caldo e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 15 minutos, mexendo de vez em quando. Reaqueça o molho em doses e cozinhe a carne durante 4-5 minutos. Junte 1 colher de sopa de natas batidas antes de servir.

Passo 2

Bata a manteiga até ficar fofa. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição. Misture a farinha e o fermento em pó, adicione à mistura de ovos e junte a água com gás até ficar homogêneo. Junte o Gouda, as batatas-doces e os brócolos. Tempere com sal. Pré-aqueça e unte um ferro para waffles em forma de coração e coza os waffles durante 4-5 minutos até ficarem dourados.

Passo 3

Para servir, coloque três corações de waffle em cada prato. Cubra com a carne e o molho e termine com uma colherada de compota de arando.