

Barriga de porco frita com Kimchi

Tempo total **60 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de marinada 30 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
1760 kJ / 423 kcal

Gorduras totais: **30,8 g** Proteína: **20,8 g**
Hidratos de carbono: **11,4 g**

INGREDIENTES

2 Porções

- 200 g** barriga de porco em tiras finas (ou escalopes de boi)
sal, pimenta acabada de moer
- 1** cebola
- 80 g** couve coração (ou couve chinesa) (2-3 folhas)
- 3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
- 1 colher de sopa** açúcar
- 1 colher de chá** molho Worcester (ou molho de ostra)
- 2,5 colheres de sopa** sementes de sésamo
- 1 colher de sopa** óleo vegetal

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte a carne de porco em pedaços pequenos e tempere com sal e pimenta.

Passo 2

Descasque a cebola e corte em rodelas finas com cerca de 8 mm. Lave a couve coração, seque e corte em pedaços de 3-4 cm.

Passo 3

Misture a carne de porco e a cebola com o [Kikkoman Molho Kimchi](#), açúcar, molho Worcester e sementes de sésamo brancas e deixe marinar cerca de 20 minutos.

Passo 4

Aqueça o óleo na frigideira e frite a mistura de carne de porco e cebola. Quando a carne estiver cozinhada, adicione a couve coração e frite até ficar macia. Sirva. O arroz é perfeito para acompanhar este prato.