

Gamjatang, hot pot coreano de entrecosto e batata

Tempo total **60 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 40 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2.805 kJ / 670 kcal

Gorduras totais: **41 g** Proteína: **39 g**
Hidratos de carbono: **32 g**

INGREDIENTES

4 Porções

800 g de entrecosto de porco
1 colheres de sopa de sal
1 alho-francês, apenas a parte verde
2 dentes de alho
1 colheres de chá de gengibre
3 folhas de louro
2 colheres de sopa de pasta de miso
1 litro de água
400 g de batatas
1 alho-francês
1 cebola
150 de cogumelos variados (shimeji e enoki)
100 g de folhas de perila ou folhas de crisântemo (shungiku)
2 colheres de sopa [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
4 colheres de sopa [Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi](#)
2 colheres de chá [Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado](#)

PREPARAÇÃO

Passo 1

800 g de entrecosto de porco - **1 colheres de sopa** de sal - **1** alho-francês, apenas a parte verde - **3** folhas de louro
Preparar o entrecosto:
Separe o entrecosto em costelas individuais. Esfregue-as com o sal e deixe repousar 10 min. Enxagúe bem em água fria corrente, depois coloque-as noutra panela grande com as folhas de louro e a parte verde do alho-francês. Junte água suficiente para cobrir a carne. Leve a ferver e coza cerca de 10 min, retirando a espuma que sobe à superfície. Escorra e enxagúe em água fria para remover as impurezas restantes.

Passo 2

2 dentes de alho - **2 colheres de chá** de gengibre - **2 colheres de sopa** de pasta de miso - **1 litro** de água
Preparar o caldo:
Pique bem o alho e o gengibre. Coloque numa panela grande o entrecosto, o alho, o gengibre e as folhas de louro do Passo 1, a pasta de miso e a água. Leve a ferver e deixe apurar 10 min.

Passo 3

400 g de batatas - **1** alho-francês - **1** cebola - **150 g** de cogumelos variados (shimeji e enoki) - **100 g** de folhas de perila ou folhas de crisântemo (shungiku)
Preparar os legumes:
Descasque as batatas, corte-as em pedaços grandes e deixe de molho em água. Corte a parte branca do alho-francês em fatias finas na diagonal. Lave bem a parte verde e corte-a mais fina do que

a parte branca. Corte a cebola em quartos. Separe os cogumelos variados em pequenos tufo. Lave e pique grosseiramente as folhas de perila ou de crisântemo.

Passo 4

2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi **2 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Junte ao caldo do Passo 2 as batatas, a cebola, os cogumelos e o alho-francês branco do Passo 3. Incorpore o Molho de Soja Kikkoman e o Molho Kikkoman Spicy Chili para Kimchi. Deixe apurar em lume brando cerca de 30 min, até as batatas ficarem tenras. Junte as folhas de perila ou de crisântemo e a parte verde do alho-francês fatiada do Passo 3. Regue com o Óleo de Sésamo Kikkoman e sirva de imediato.