

Guisado de porco ponzu yuzu

Tempo total **70 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **65 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

2 Porções

500 g	de pá de porco Água (ver quantidades abaixo)
50 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu</u>
4	beterrabas pequenas, cozinhadas
2	talos de aipo
1	cebola picada
1	dente de alho
2	folhas de louro
1 colheres de sopa	de azeite
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
1 pitada	de pimenta preta Um pouco de salsa

PREPARAÇÃO

Passo 1

500 g de pá de porco - Água (suficiente para cobrir a carne num tacho)

Corte a pá de porco em cubos de 3 - 4 cm, coloque numa panela e cubra com água. Coloque a carne de porco e a água num tacho e deixe ferver em lume alto, depois retire imediatamente a carne de porco.

Passo 2

2 talos de aipo - **1** cebola picada - **1** dente de alho - **1 colheres de chá** de azeite

Aqueça o óleo noutra frigideira funda. Adicione o alho e, quando este ficar aromático, junte os legumes picados e frite em lume médio.

Passo 3

400 ml de água - **50 ml** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu - **4** beterrabas pequenas, cozinhadas - **2** folhas de louro - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 pitada** de pimenta preta

Coloque a carne de porco, a beterraba, as folhas de louro, o molho de soja Kikkoman Ponzu - Yuzu e a água numa panela funda, tape e deixe cozinhar em lume brando durante 1 hora. Tempere com o molho de soja Kikkoman e pimenta preta. Decore com um pouco de salsa.