

# Taça de jaca Teriyaki e arroz com molho de abacate e pimenta

Tempo total **35 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

**2.747 kJ / 656 kcal**

Gorduras totais: **29,2 g** Proteína: **10,6 g**

Hidratos de carbono: **61,3 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

<b>100 g</b>	arroz branco
<b>200 g</b>	jaca de conserva
<b>4 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Marinada Teriyaki</u>
<b>50 g</b>	puré de tomate
<b>1 colheres de chá</b>	coentros moídos
<b>1 colheres de chá</b>	cominhos moídos
<b>0,25 colheres de chá</b>	gengibre moído
<b>1 colheres de chá</b>	piripiri desidratado
<b>de chá</b>	moído
<b>2 colheres de sopa</b>	azeite
<b>1</b>	abacate
<b>1 colheres de chá</b>	sementes de sésamo pretas
<b>100 g</b>	pimento vermelho
<b>100 g</b>	pimento verde
<b>100 g</b>	pimento amarelo
<b>1</b>	dente de alho
<b>1 colheres de sopa</b>	sumo de limão
<b>0,5 colheres de chá</b>	pimenta moída
	Coentros frescos

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

Coza o arroz até ficar cozido.

**Passo 2**

Enxagúe a jaca e misture bem com Kikkoman Teriyaki Marinade, puré de tomate e especiarias. Frite tudo em azeite.

**Passo 3**

Corte os pimentos em cubos pequenos. Junte ao alho cortado e frite ligeiramente em azeite. Tempere com molho de limão, Kikkoman Teriyaki Marinade, pimenta, cominhos e coentros frescos. Pele o abacate, corte em fatias e polvilhe com as sementes de sésamo.

**Passo 4**

Divida o arroz cozido por 2 taças e sirva com as coberturas.