

# CALDO DE CARNE ORIENTAL



## CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas e o gengibre e corte-os grosseiramente. Corte a carne em pedaços.
2. Coloque a cebola, o gengibre, a carne, o molho de peixe, o anis estrelado, os cravos da Índia, as sementes de funcho e a canela na taça com o acessório misturador. Junte 1,5 l de água e seleccione o programa de vapor P2 a 90 °C durante 1h30.
3. No final da cozedura, escume e filtre o caldo.
4. Sirva quente ou frio com os rebentos de soja, ervas frescas e lima cortada em quartos.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 15 G GENGIBRE FRESCO
- 300 G CARNE DE VACA (BOCHECHA OU RABO)
- ALGUMAS GOTAS DE MOLHO DE PEIXE
- 1 ANIS ESTRELADO
- 3 CRAVOS DA ÍNDIA
- 1 PITADA DE SEMENTES DE FUNCHO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 MÃO CHEIA DE REBENTOS DE SOJA
- HORTELÃ E COENTROS FRESCOS