

# CARNE SALTEADA COM COGUMELOS



## INGREDIENTES

- 500G DE PEDACINHOS DE CARNE DE PORCO
- 3 C.SOPA DE MOLHO DE SOJA
- SAL Q.B (TER ATENÇÃO POIS O MOLHO DE SOJA É SALGADO)
- 3 .SOPA DE AZEITE
- 1 PITADA DE ALHO EM PÓ
- SALSA Q.B
- 1 LATA DE COGUMELOS

## CONFEÇÃO

1. Coloque a pá misturadora na taça.  
\_\_\_\_\_
2. Adicione a carne , o azeite , o sal e o alho .  
\_\_\_\_\_
3. Programe 130 ° vel 2 por 35 minutos (a meio do processo retire a tampa do vapor)  
\_\_\_\_\_
4. Adicione os cogumelos e o molho de soja.  
\_\_\_\_\_
5. Programe slow Cook p1 por 5  
\_\_\_\_\_
6. Sirva polvilhado com salsa fresca acompanhado de arroz branco ;)  
\_\_\_\_\_