

PORCO CAMELIZADO



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Marine o lombo de porco nos molhos de soja e nuoc mam. Polvilhe o açúcar para a base da cuba. Deixe cozinhar até caramelizar, observando de perto.

3. Adicione os pedaços de carne e tempere com o gengibre, o alho e a cebola.

4. Junte o óleo, a água e o amido de milho. Mexa tudo.

5. Tempo de cozedura: 13 minutos.

6. Sirva com arroz Thai.

INGREDIENTES

- 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR EM PÓ
- 700 G DE LOMBO DE PORCO, CORTADO EM CUBOS PEQUENOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE SOJA
- 4 COLHERES DE SOPA DE MOLHO NUOC MAM
- 2 DENTES DE ALHO, DESCASCADOS E ESMAGADOS
- 2 COLHERES DE CHÁ DE GENGIBRE FRESCO, DESCASCADO E ESMAGADO
- 1 CEBOLA VERMELHA, DESCASCADA E CORTADA FINAMENTE
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO DE SÉSAMO
- 120 ML DE ÁGUA
- 10 G DE AMIDO DE MILHO DILUÍDOS EM UM POUCO DE ÁGUA