



Lombo Suíno ao Shoyu com Molho de Tomate



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo suíno (limpo, cortado com em cubos médios)	-	1 kg
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Alho-poró (picado)	1 talo	74 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl, coloque a carne e tempere-a com o suco de limão e o SATIS!®. Cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 30 minutos.

2. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue-a por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione o alho-poró e refogue por 1 minuto, ou até murchar

3. Acrescente a carne e frite-a por 5 minutos, mexendo às vezes, ou até dourar de todos os lados. Junte o Extrato de tomate Ajinomoto® e a água, tampe e cozinhe por 15 minutos, ou até a carne ficar macia e o líquido reduzir ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.