Chuletas de cerdo agridulce

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Seleccione	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 40ml de Gallo Aceite Clásico Clássico
- 20ml de Gallo Vinagre Balsámico de Módena
- 450gr de chuletas de cerdo
- 90gr de cebolla
- 80ml de salsa de soja
- 10gr de azúcar
- 5gr de ajo
- Semillas de sésamo a gusto
- Cilantro a gusto

1. Comience por cortar las chuletas de cerdo en pedazos pequeños.
2. En un wok bien caliente, coloque aceite y saltee la cebolla cortada en rebanadas y los ajos aplastados.
3. A continuación, junte la carne y continúe salteando hasta que empiece a dorarse.
4. Mezcle el vinagre con la salsa de soja y el azucar, y vierta por encima de la carne.
5. Saltee todo y deje cocinar por 5 minutos, moviendo de vez en cuando.
6. Finalice con cilantro frescoy vierta las semillas de sésamo por encima.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Balsámico de Módena

Vinagre Premium

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide