



Chuletas de cerdo agridulce



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
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 azúcar, 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 fresco y vierta las semillas de sésamo por encima.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsâmico 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide