House Foods

Receita Karê Tonkatsu

Ingredientes

Molho

- 2 xícaras (chá) de água (500 ml)
- ½ tablete de **Vermont Curry House Foods** (115 g)

Tonkatsu

- 4 filés de copa-lombo suíno (600 g)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (130 g)
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de Farinha Panko Kenko (70 g)
- ½ maço de salsinha picada finamente
- 1 garrafa de óleo (900 ml)

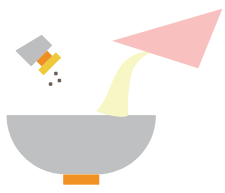
Modo de preparo:

Molho:

1 Em uma panela, ferva a água. Retire do fogo, adicione o **Vermont Curry House Food** e misture até dissolver, volte a panela ao fogo e cozinhe até engrossar levemente. Reserve.

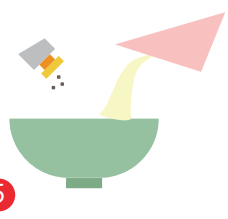
Tonkatsu:

2 Tempere a carne com sal e pimenta. Reserve

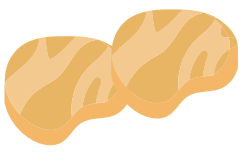


3 Disponha a farinha de trigo em um refratário e coloque uma pitada de sal;

4 Em uma tigela, bata os ovos com uma colher (sopa) de água;



5 Em outro refratário, a Farinha Panko Kenko com uma pitada de sal e a salsinha picada.



6 Primeiramente, passe a carne pela farinha de trigo, cubra bem e bata para retirar o excesso. Passe pela mistura de ovos e, por fim, na farinha panko, pressionando levemente para ela grudar bem na carne. Deixe descansar por 30 minutos.

7 Enquanto isso, aqueça o óleo em fogo médio (170oC), frite a carne até que doure por fora, reserve por 2 minutos e fatie. Sirva com o molho karê e gohan (arroz japonês cozido).

Dica:

- Para essa receita, usamos o **Vermont Curry House Foods Hot**. Se quiser variar a picância, você pode usar a versão **Mild ou Med. Hot**.
- A carne pode ser empanada no dia anterior e reservada na geladeira. Caso não use tudo, ela pode ser congelada por até 30 dias. Se optar pelo congelamento, descongele por 30 minutos antes de fritar.
- O arroz pode ser mantido aquecido em uma panela elétrica.
- Se o curry for feito com antecedência, não cozinhe muito para não engrossar demais.
- O curry deve ser misturado sempre fora do fogo para não engrossar demais.
- Para o preparo do Gohan: Coloque 1 xícara (chá) Arroz para culinária oriental Sakura em uma tigela, lave duas a três vezes, escorra e transfira para uma panela. Acrescente 1 ½ xícara (chá) de água e cozinhe em fogo médio até a água secar. Tampe a panela, diminua o fogo e cozinhe por mais 1 minuto. Desligue o fogo e deixe descansar por ao menos 10 minutos antes de servir.

+ **Rendimento:** 4 porções

ⓘ **Tempo de preparo:** 40 minutos

3 Sabores. Escolha sua picância.

Produto Vegetariano

Sakura

É qualidade para toda vida