House Foods

Receita Karê Lámen

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo (30 ml)
- 2 acelgas chinesas cortadas ao meio, na vertical
- 4 ovos
- 7 xícaras (chá) de água ou caldo de legumes (1,750 l)
- 3 colheres (sopa) de Misso Shiro (45 g)
- ½ tablete de **Vermont Curry House Foods** (115 g)
- 4 bistecas suínas (600 g)
- Sal a gosto
- 300 g de macarrão para lámen
- ½ maço de cebolinha fatiada finamente
- 1 folha de Alga Yaki Sushi Nori cortada em 4 partes

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**.
- Para fazer um caldo de legumes, ferva 2 litros de água com 1 cebola, 2 talos de salsão, 1 cenoura, 1 dente de alho, 1 talo de alho-poró, 1 ramo de alecrim e uma pitada de sal grosso. Deixe ferver até o líquido reduzir pela metade. Coe antes de utilizar.
- Esta receita tem um toque de missô, mas também é possível preparar somente com o **Vermont Curry House Foods**. Nesse caso, basta ajustar o sal.

+ **Rendimento:** 4 porções

ⓘ **Tempo de preparo:** 35 minutos

Variação: Substitua a acelga chinesa por espinafre.

Modo de preparo:

1 Aqueça uma frigideira com metade do óleo e toste as acelgas dos dois lados. Reserve.

2 Coloque os ovos para cozinhar em água fervente. Conte 6 minutos, retire, passe-os por água fria, descasque e reserve-os.

3 Em uma panela, adicione a água ou caldo de legumes e leve à fervura. Quando ferver, dissolva o Misso Shiro no caldo.

4 Desligue o fogo, quebre o **Vermont Curry House Foods** em pequenos pedaços e adicione na panela. Mexa até que o caldo esteja uniforme.

5 Volte ao fogo e cozinhe por 5 minutos, mexendo sempre. Reserve.

6 Tempere as bistecas com sal a gosto. Em uma grelha, adicione o restante do óleo e grelhe as bistecas. Reserve.

7 Cozinhe o macarrão seguindo as instruções da embalagem e escorra bem. Divida-o em 4 tigelas e despeje o caldo de curry. Adicione a acelga, o ovo cozido cortado ao meio, a bisteca e a cebolinha fatiada.

8 Sirva com um pedaço de Alga Yaki Sushi Nori ao lado como decoração.

3 Sabores. Escolha sua picância.

Produto Vegetariano

Sakura

É qualidade para toda vida