

Novilho salteado oriental com amêndoas

Carne —    20 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/novilho-salteado-oriental-com-amendoas



Ingredientes

2 c. sopa de óleo de sésamo
1 cebola
2 dentes de alho
400 g de mix oriental congelado Continente
1 c. sopa de vinagre de arroz
500 g de novilho em tiras
1 c. sopa de molho de soja
½ chávena da miolo de amêndoa torrada Continente
Sementes de sésamo Continente q.b.

Confeção

1. Num wok com o óleo de sésamo, refogue a cebola picada e os dentes de alho picados finamente.
2. Quando a cebola estiver bem tenra, junte o mix oriental e o vinagre de arroz e salteie por cerca de 6 minutos, mexendo sempre.
3. Se precisar, acrescente mais óleo de sésamo.
4. Adicione a carne e o molho de soja e cozinhe em lume médio por mais 10 minutos, mexendo de vez em quando.
5. Quando a carne estiver bem cozinhada, junte as amêndoas e sementes de sésamo.
6. Misture bem e sirva de imediato.