

Arroz com frango

Ingredientes:

1 colher (sopa) de açúcar
1 cenoura
2 folhas de cebolinha
2 e 1/2 xícaras (chá) de água
1/2 xícara (chá) de shoyu
200 g de filé de frango
4 cogumelos shiitake ou comuns
1 colher (sopa) de saquê
1 xícara (chá) de dashi
2 colheres (sopa) de mirin
2 xícaras (chá) de arroz japonês

Modo de Preparo:

Colocar o arroz de molho na água durante 1 hora. Levar ao fogo forte por 15 minutos. Desligar o fogo e deixar repousar mais 15 minutos. Cortar o filé de frango em tiras finas. Misturar bem o Shoyu, o Mirin, o Saquê e o açúcar. Deixar o frango neste molho durante 30 minutos. Cortar a cebolinha e o Shiitake ou cogumelo em fatias e picar a cenoura em pequenos bastões finos. Reservar. Colocar o Dashi numa panela e cozinhar o fango com os temperos, o cogumelo, a cenoura e a cebolinha por 3 minutos. Desligar o fogo e misturar o frango ao arroz. Distribuir nas tigelas e servir acompanhado de Shoyu.

Categoria: Aves

Cozinha: Japonesa

Temperatura: Quente

Dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 pessoas