

# Little Chef

## Korean Food

**RECEITA** Frango coreano crocante

**TEMPO DE PREPARO** 1 hora



### INGREDIENTES

### 4-6 PORÇÕES

#### *Para o frango:*

Peito de frango (sem osso e sem pele)	2 unidades ou 600 g
Alho picado	2 dentes
Limão siciliano	1 unidade
Maisena	100 g
Óleo vegetal para fritura	900 ml
Sal e pimenta-do-reino	a gosto

#### *Para o molho:*

Molho de soja	100 ml
Molho de pimenta vermelha	a gosto
Saquê mirin	60 ml
Vinagre de arroz	30 ml
Óleo de gergelim torrado	30 ml

Alho picado	2 dentes
-------------	----------

Gengibre fresco ralado	30 g
------------------------	------

Extrato de tomate	150 g
-------------------	-------

Açúcar mascavo	60 g
----------------	------

**Para a finalização:**

Amendoim torrado e picado	80 g
---------------------------	------

Gergelim branco torrado	1 colher de sopa
-------------------------	------------------

Cebolinha fatiada	4 talos
-------------------	---------

## UTENSÍLIOS

Tábua de corte	1 unidade
----------------	-----------

Faca de <b>chef</b>	1 unidade
---------------------	-----------

Travessa	1 unidade
----------	-----------

Prato raso para servir	4-6 unidades
------------------------	--------------

<b>Bowl</b> pequeno ou tigela para reservar os ingredientes	o suficiente
---	--------------

Panela com cabo para o molho	1 unidade
------------------------------	-----------

Panela com cabo para fritura (ou tacho)	1 unidade
---	-----------

Escumadeira para fritura	1 unidade
--------------------------	-----------

Papel-toalha	o suficiente
--------------	--------------

<b>Maryse</b> (espátula de silicone)	1-2 unidades
--------------------------------------	--------------

## MODO DE PREPARO

### Para o frango:

1. Cortar o frango em cubos, temperar com sal, alho e limão. Reservar para pegar o sabor por pelo menos 1 hora.
2. Empanar os pedaços de frango com a maisena e fritar em óleo vegetal preaquecido a 180 °C até dourar. Secar em papel-toalha e reservar.

### Para o molho:

3. Colocar todos os ingredientes numa panela e cozinhar em fogo médio até engrossar e caramelizar.

### Para a finalização:

4. Antes de servir, banhar os cubos de frango fritos com o molho preparado e decorar com o amendoim, gergelim e cebolinha.
5. Servir imediatamente.