

# Niku jyaga

(No Japão Niku jyaga é um dos pratos considerados por muitos como)  
" o sabor da casa da mãe".

*Alessandra  
Sudou*





# Ingredientes

- 250 g de carne de boi ( ou de porco) em files bem finas ou carne moída .
- 6 batatas
- 1 cebola grande
- 1 cenoura média
- 1 pacote pequeno de itokonnyaku
- 300 ml de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres e 1/2 de sopa de shoyu
- 2 colheres e 1/2 de sopa de mirim (tipo de sake culinário)
- 10 g de hondashi

# Modo de Preparar



1. Cortar a cebola, as batatas e a cenoura.
2. Colocar o Itokonnyaku em uma panela e deixar ferver uns 3 minutos para tirar o cheiro.
3. Em uma panela funda frite a carne e quando ela começar a mudar de cor, acrescente as batatas, a cenoura, a cebola, a água e o hondashi.
4. Coloque o itokonnyado deixe cozinhando um pouco e vá retirando a espuma escura que a carne solta.
5. Acrescente o mirim, o açúcar e o shoyu e deixe cozinhar mais um pouco no fogo alto.
6. Quando começar a ferver abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais um tempinho.
7. Quando as batatas e a cenoura não estiverem mais duras, desligue o fogo e deixe esfriar.





**Tempo : 20 minutos**  
**Rendimento : 4 porções**  
**Dificuldade: Fácil**