

## Sopa chinesa



Ingredientes: 1 chávena de cogumelos chineses  
100 grama de cenoura  
175 grama de lombo de porco  
3 colher de sopa de óleo de girassol  
1 litro de caldo de carne  
0,5 chávena de arroz basmati  
2 colher de sopa de molho de soja  
2 colher de sopa de aguardente de arroz  
0 totaste de cebolinho  
1 unidade de pedaço de gengibre (fresco)

### Instruções de preparação:

Lave os cogumelos e hidrate-os durante 30 minutos numa tigela, cobertos de água quente. Raspe as cenouras, lave-as e corte-as em palitos finos. Corte a carne em fatias e estas em tiras finas. Aqueça o óleo num wok ou caçarola, junte a carne e salteie-a até mudar de cor. Adicione os cogumelos escorridos e cortados e cozinhe-os rapidamente. Junte a cenoura e o gengibre ralado, e cozinhe um pouco mais. Regue com o caldo de carne e deixe ferver. Junte o arroz e deixe ferver durante 12 minutos. Rectifique o sal, tendo em conta o sal do caldo, e junte o molho de soja e a aguardente de arroz. Apure durante 1 minuto. Decore com cebolinho e sirva.

Sugestões Adicionais: