

## PORCO BALICHÃO TAMARINDO (servir com arroz carregado)

Por Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 1 quilo de carne de porco (panceta ou copa lombo) cortada em pedaços;</li><li>➤ 3 colheres (sopa) de alho amassado;</li><li>➤ 1 colher (sopa) de molho de soja clara;</li><li>➤ ½ colher (chá) de pimenta-do-reino branca;</li><li>➤ 25 ml de conhaque;</li> <li>➤ 200 ml de óleo;</li><li>➤ 3 fatias de gengibre;</li><li>➤ 3 dentes de alho amassado;</li><li>➤ ½ maço de cebolinha (dobrar em três e amarrar com um fio)</li><li>➤ 2 a 4 colheres de balichão (receita separada);</li> <li>➤ 2 a 4 unidades de jagra ou um pouco de rapadura, quantidade a gosto;</li><li>➤ 300 ml de água quente (10 minutos antes do preparo, deixar de molho o tamarindo para facilitar a retirada da carne. Ou comprar a pasta pronta.</li> <li>➤ 1 colher (sopa) de molho de soja concentrado (Dark Soy Superior Sauce à venda no bairro chinês de Liberdade);</li><li>➤ 130 g de tamarindo (sem a casca)</li> <li>➤ 1 a 2 colheres de sopa de amido de milho se necessário.</li></ul>	<p>Tempere a carne do porco com alho, molho de soja, pimenta-do-reino e conhaque. Deixe repousar por 5 horas na geladeira.</p> <p>Numa panela grande, esquite 150 ml de óleo em fogo médio alto, doure os pedaços de carne da marinada, mexendo constantemente até que seque totalmente o líquido que solta da carne. Adicione água suficiente para cozinhar em fogo médio.</p> <p>Em separado, numa frigideira pequena, esquite 50 ml de óleo e doure os temperos: gengibre, alho, cebolinha e balichão. Cozinhe-os, mexendo constantemente para não queimar. Apague o fogo e junte os temperos à carne.</p> <p>Antes de amolecer totalmente a carne, junte de 2 a 4 unidades de jagra, conforme o gosto. Acrescente o tamarindo peneirado (passar por peneira grossa) e cozinhar até a carne ficar macia.</p> <p>Para que o preparado fique com uma cor bonita, aumente de 1 a 2 colheres (sopa) de molho de soja escura. Retire a cebolinha.</p> <p>Para finalizar, junte de 1 a 2 colheres (sopa) de amido de milho diluído em um pouco de água fria, caso precise para engrossar o molho.</p>