

TENDER COM LARANJA E MOSTARDA

INGREDIENTES

1 tender de 1 kg
12 g de manteiga
20 g de açúcar mascavo
600 ml de suco de laranja
200 ml de suco de laranja
70 g de mel
15 ml de molho inglês
3 g de sal
18 g de mostarda
2 talos de cebola verde

MODO DE PREPARO

Pique os talos de cebola verde.
Corte o tender.
Misture a manteiga e o açúcar mascavo até ficar homogênea.
Passe a mistura no tender.
Coloque o tender em uma assadeira e regue com 600 ml de suco de laranja.
Preaqueça o forno por 15 minutos a 200º C.
Em seguida, cubra o tender com papel alumínio e leve para assar por 1 hora a 200º C.
Retire o tender do forno, tire o papel alumínio e regue com 200 ml do suco de laranja.
Leve para assar novamente por 30 minutos a 200º C.
Retire o tender da assadeira e coloque no recipiente que for servir.
Leve a assadeira ao forno novamente com o resto do suco, mel, molho inglês e sal, e asse por mais 5 minutos.
Misture ao molho os talos e a mostarda.
Sirva o tender e o molho separados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15604-tender-com-laranja-e-mostarda.html>