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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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