

SANDUÍCHE DE ROSBIFE

INGREDIENTES

400 g de contra filé

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

2 colheres (chá) de páprica

1 colher (chá) de alho em pó

sal pimenta preta

1/2 xícara de iogurte natural

1/2 xícara de maionese

suco de 1/2 limão

1 colher (chá) de açúcar refinado

1 colher de extrato de tomate

2 colheres (sopa) de coentro fresco picado

1 colher (chá) de cominho em pó

1 colher (chá) de pimenta caiena

cebola roxa cortada em tiras queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a páprica e o alho em pó.

Tempere a carne com sal, pimenta e a mistura dos temperos.

Em uma frigideira bem quente com um fio de óleo, sele todos os lados da carne.

Leve ao forno a 180° C, durante 20 minutos.

Com a ajuda de um mixer, bata o iogurte, a maionese, o limão, o açúcar refinado, extrato de tomate, coentro, cominho e pimenta caiena.

Quando obter uma pasta, está pronto.

Quando a carne estiver pronta, deixe descansar durante 5 minutos para os sucos de assentarem.

Corte em fatias finas e reserve.

Em uma frigideira bem quente, toste o pão rapidamente.

DICA: isso faz com que o recheio não umedeça o pão e o sanduíche fique mole.

Passe o molho em um dos lados do pão, disponha as fatias de queijo, as fatias de carne, cebola roxa. Leve ao forno até o queijo derreter.