

CARNE À MODA BARREADA URBANA

INGREDIENTES

1 kg de paleta (ou capa de filé, ou acém ou costela sem osso) limpa, sem sebo, podendo ser uma mistura de várias carnes

1 colher de sal

3 dentes de alho

2 cebolas

2 maços de cheiro-verde

ramos de coentro (opcional)

1 colher (sopa) de cominho em pó

pimenta-do-reino e dedo-de-moça a gosto

1 copo de vinagre ou vinho tinto seco

limão

copo de água

orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Limpe bem a carne de nervos, sebo, gorduras e dar uma lavada com limão.

Corte em cubos de dois a três dedos de espessura mais ou menos.

Tempere com sal, 1 dente de alho, 1/2 cheiro-verde e 1/2 cebola picados, pimentas e um pouco de vinagre ou vinho.

Marine por algum tempo (30 minutos, no mínimo).

Numa panela de pressão forrar com um pouco temperos da marinada por baixo e a carne por cima.

Completar com mais cheiro verde, cebolas e alhos restantes da lista.

Polvilhe uma colher de sopa de cominho por cima senão não é barreado.

Despejar mais vinagre e/ou vinho tinto.

Cubra com meio a um copo de água mais ou menos - a quantidade pode variar; se se quer uma carne mais seca, menos água; mas para um pirãozinho no prato, então pede-se mais caldo ao final.

Leve a panela ao fogo, bem baixo, tampada, na pressão, deixando por 2 a 3 horas, sem deixar a válvula apitar.

Tire do fogo e verifique se a carne está macia.

Caso não, voltar ao fogo com mais água se necessário.

Quando estiver no ponto, na mesma panela e com um colher de pau ir desfiando grosseiramente a carne.

Pode-se separar a carne com algum caldo numa cumbuca.

O caldo restante da panela pode ir no fogo para ser mais apurado ou não.

Sirva no prato o caldo, polvilhe a farinha de mandioca grossa crua, misture e faça um pirão no prato.

Coloque a carne, arroz e fatie umas bananas.

Salada verde e um vinho tinto seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17385-carne-a-moda-barreada-urbana.html>