

PONTA DE PEITO SUCULENTA

INGREDIENTES

- 1 ponta de peito bovina inteira (cerca de 1,8 kg)
- 6 colheres (sopa) de alho amassado (pode ser aquele de pote)
- suco de 1 laranja
- 4 colheres (sopa) de sal grosso
- 2 cebolas grandes (opcional)

MODO DE PREPARO

A ponta de peito vem com uma gordurinha; peça ao açougueiro que tire um pouco dela (mas é importante manter uma capinha de gordura, que deixará a carne suculenta).

Lave a peça de ponta de peito com água e depois com bastante vinagre.

Faça alguns furos na carne com a ponta de uma faca, depois coloque a peça numa vasilha.

Esfregue 3 colheres de alho amassado em cada um dos lados da peça de carne.

Regue cada um dos lados da peça com o suco de meia laranja.

Coloque um pvc fechando a vasilha e leve-a para a geladeira de um dia para o outro.

No outro dia, coloque todo o conteúdo da vasilha numa panela de pressão e acrescente água até quase cobrir toda a peça de carne.

Depois que pegar pressão, mantenha no fogo alto por 30 minutos.

Numa assadeira previamente revestida por papel-alumínio, coloque a peça de carne já amolecida pelo cozimento sobre as cebolas cortadas em rodela grossas.

Distribua 2 colheres de sal grosso em cada lado da peça de carne (deixe a capinha de gordura para cima).

Regue a carne com duas conchas do caldo que ficou na panela de pressão.

Feche o papel-alumínio e leve ao forno preaquecido durante 30 minutos (na parte de cima do forno, com fogo alto).

Abra o papel-alumínio e deixe assar por mais 30 minutos, para dourar a parte externa da carne.

Retire do forno e coloque a peça de carne numa tábua.

Retire o excesso de sal grosso e corte-a em tiras grossas contra o sentido das fibras.

Arranje as tiras de carne num refratário e, por cima, as fatias de cebola que antes estavam na assadeira.

Quando servir, lembre que a cebola pode concentrar o sal; a carne estará bem suculenta, tenra e saborosa.