

CARNE FRIA DA LUZIA

INGREDIENTES

- 1 peça de lagarto com cerca de 2,5 kg fresca
- 5 cebolas grandes
- 4 pimentões verdes médios
- 1 pimentão vermelho grande
- 1 pimenta vermelha malagueta
- 200 g de azeitonas verdes sem caroço
- 2 tabletes de caldo de carne.
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 e 1/2 copo vinagre de vinho branco
- 1 e 1/2 copo de óleo de soja (substitua por azeite, se preferir)
- 1 copo de azeite
- 1 lata de cerveja

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4,5 litros, coloque a peça de carne cortada na metade, a cerveja, o caldo de carne e água até o limite da panela.

Desligue o fogo após 90 minutos do pino da panela subir.

Enquanto ferver a carne, corte as cebolas em rodellas grossas e os pimentões em tiras compridas com 1/2 centímetro de largura e reservar os cortes.

Após fervida a carne reservar de 3 a 4 copos da água da fervura e coloque a carne no freezer até adquirir firmeza para cortes finos (cerca de 12 horas).

Coloque todos outros ingredientes em uma panela grande adicionando os 3 ou 4 copos da água reservada.

Ferva até os pimentões ficarem ao dente e reservar o cozido.

Após congelar a carne, retire do freezer e, com faca bem afiada, corte lascas da carne com espessura suficiente para não quebrar.

Em um tigela funda e com tampa, inicie a montagem começando a colocar os vegetais cozidos com uma concha no vasilhame e em seguida uma camada das fatias de carne.

Em seguida, regue esta camada com o caldo e os vegetais, alternando até encher o pote.

Ao finalizar, despeje o restante da água na mistura, tampe e deixe descansar na geladeira curtindo por 24 horas antes de servir.