

LAGARTO ABOROSO

INGREDIENTES

- 1 kg de lagarto fatiado grosso
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassado
- 3 colheres de azeite
- 1 caldo knnor
- 1 sachê sazón
- 3 xícaras de água
- 300 g de bacon fatiado
- 1 sachê de molho barbecue pronto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, cebola e o alho para fritar em uma panela de pressão.

Assim que dourar, acrescente o lagarto, o caldo knnor, sazón e a água, tampe e deixe por 35 minutos.

Abra a panela, tire as fatias de lagarto e coloque em uma assadeira, sobrar um pouco do caldo na panela.

Acrescente o bacon e o molho barbecue e deixe reduzir por uns 5 minutos, até ficar um molho grosso.

Vá colocando o molho por cima de cada pedaço de carne, colocando um pedaço de bacon em cada um.

Coloque no forno por mais 5 minutos até ficar dourado.

Se preferir, sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23478-lagarto-aboroso.html>