

TEMPERO PARA CHURRASCO DE CARNE VERMELHA

INGREDIENTES

1 litro de shoyu

2 cebolas medias raladas

2 colheres de sopa de alho picado (pode ser aquele pronto de mercado)

5 saches de sazón vermelho (para carnes)

2 limões (suco dos limões)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e mergulhe as carnes já fatiadas ou em cubos (pode deixar a carne marinando no molho por uns 5 minutos ou apenas mergulhar e assar).

Em seguida, asse na churrasqueira.

Após assada a carne, você pode mergulhá-la no mesmo molho antes de saborear.

Pode usar qualquer tipo de carne vermelha, porém eu prefiro contrafilé.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23705-tempo-para-churrasco-de-carne-vermelha.html>