

CUPIM ASSADO COM BATATAS RÚSTICAS

INGREDIENTES

1 cupim bovino

2 dentes de alho

1 cebola média

sal a gosto

2 caldos de carne

1/3 do maço de salsa

pimenta-do-reino a gosto

15 batatas (aqueelas pequenas e redondinhas) quanto menor aumente a quantidade

óleo

MODO DE PREPARO

Lave o cupim, mas não retire a capa de gordura externa.

Faça furos no cupim com uma faca.

Soque o alho com o sal, junte a pimenta-do-reino e misture bem.

Passe o tempero em todo o cupim, por todos os lados, se puder deixe de um dia para o outro marinando.

Na panela de pressão coloque meia lata de óleo.

Espere esquentar e frite o cupim, virando os lados para que fique douradinho por igual.

Este passo é o mais importante pois assim a água da carne permanecerá nela e isso vai garantir que ele fique bem macio.

Depois que estiver frito retire o excesso de óleo, deixe apenas um pouco no fundo, e doure a cebola neste restante.

Coloque água na panela de pressão, o bastante para cobrir o cupim.

Acrescente o caldo de carne e deixe cozinar por 1 hora e 30 minutos.

Enquanto isso cozine as batatas lavadas com a casca e um pouco de sal, após cozida reserve.

Quando o cupim estiver cozido, coloque em um refratário o cupim e as batatas, regando com um pouco do caldo de cozimento.

Deixe assar por aproximadamente 30 minutos ou até que fique dourado.

Reduza o restante do caldo de cozimento e quando for servir regue o cupim com ele.

Pique a salsa e distribua por cima para decorar.

Acompanhe com salada e arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30768-cupim-assado-com-batatas-rusticas.html>