

CONTRA-FILÉ (CHORIZO) AO FORNO COM BATATA BOLINHA

INGREDIENTES

- 1 pedaço de contra-filé (usei o chorizo) de 1,5 kg
- 500 g de batata bolinha
- 3 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 120 g de manteiga derretida
- 8 dentes de alho triturados
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto ou molho shoyu
- 1 colher (sopa) de alho frito

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o vinagre, a manteiga derretida, o alho, a pimenta e o sal, formando um molho.

Passa na carne por todos os lados, pode fazer uns furos na carne para o molho penetrar melhor.

Coloque a carne com a gordura para cima em uma travessa, cubra com filme e deixe na geladeira por 2 horas pegando o sabor dos temperos.

Preaqueça o forno por 10 minutos.

Coloque as batatas cortadas ao meio com casca em volta da carne, cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 220°C por 60 minutos, aproximadamente.

Siga regando a carne com o caldo que se forma no meio do tempo.

Retire o papel alumínio, regue com a colher de sopa de manteiga derretida e volte ao forno até que esteja levemente dourado.

Corte em fatias.

Salpique alho frito e sirva a seguir.

Sirva com arroz branco e salada de tomate com azeitonas, palmito e manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31061-contrafile-chorizo-ao-forno-com-batata-bolinha.html>