

# ASSADO NEGRO (RECEITA VENEZUELANA)

## INGREDIENTES

1 corte inteiro de lagarto bovino  
1/2 xícara de óleo  
1 xícara de açúcar mascavo ou rapadura triturada  
500 ml de vinho tinto suave  
1 cebola grande  
8 dentes de alho  
4 pimentas de cheiro  
1 pimentão  
cebolinha a gosto  
tempero para carne a gosto  
3 colheres de molho inglês  
3 colheres de molho de soja  
pimenta-do-reino, sal, cominho e orégano a gosto  
1 laranja ou duas rodela de abacaxi  
1 colher (sobremesa) bem cheia de amido de milho

## MODO DE PREPARO

Picar a cebola, o pimentão, a pimenta de cheiro e a cebolinha.

Bater no liquidificador com os molhos de soja e inglês, o alho, sal, pimenta-do-reino e tempero para carne, reserve.

Fazer o suco da laranja ou picar a rodela de abacaxi em cubinhos, reserve.

Colocar o óleo e a rapadura na panela de pressão até dissolver a rapadura.

Dourar a carne, virando-a até que fique bem escura.

Acrescentar os ingredientes batidos no liquidificador e água suficiente para tampar a carne.

Cozinhar na pressão por cerca de 40 minutos.

Provar o tempero e acrescentar o necessário.

Cortar a carne em fatias de 1 cm aproximadamente.

Se a panela de pressão for grande, coloque o suco de laranja ou os pedacinhos de abacaxi e a carne já fatiada outra vez na pressão (eu deixo 30 minutos). Depois retire a tampa e deixe ferver para secar um pouco o caldo.

Se a panela for pequena, coloque a carne, a laranja ou abacaxi e o caldo da carne em uma forma.

Tampe com papel alumínio e leve ao forno até que a carne esteja macia (pelo menos 1 hora a mais).

Quando a carne estiver macia e o tempero a seu gosto, dissolva o amido de milho em um pouco de água e misture

ao caldo da carne para espessá-lo.

Uma boa opção é deixar a carne marinando na noite anterior com o vinho e os temperos que serão batidos no liquidificador.

O prato tradicional na Venezuela é servido com arroz branco e banana da terra pouco madura frita, mas fica uma delícia com purê de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31766-assado-negro-receita-venezuelana.html>