

# GENGISKAN DO RAFAEL SALERNO

## INGREDIENTES

3 kg de alcatra cotadas em pequenos bifes de aproximadamente 8x4 centímetros

300 g de toucinho cortados em pedaços de 4x4 centímetros

1 copo de shoyu

1 copo e 1/2 de vinho branco seco

1 maçã

1 cebola

1 cabeça de alho

suco de 2 limões

1 colher de chá de gengibre desidratado

pimenta-do-reino a gosto

1 fio de óleo de soja

churrasqueira de gengiskan

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne cortada em um recipiente apropriado. Bata todos os outros ingredientes no liquidificador (menos o toucinho) por aproximadamente 3 minutos. Derrame o molho sobre a carne e deixe marinando por pelo menos 6 horas.

Recomendo deixar 24 horas. Após acender a churrasqueira de gengiskan, coloque a chapa e aqueça bem. Coloque um pedaço de toucinho no meio da chapa; deixe derreter e escorrer a gordura necessária para o preparo da carne. Após chapa estar bem untada com a gordura do toucinho, coloque a carne na chapa. Deixe a carne assando por aproximadamente 1 minuto de cada lado, ou de acordo com a preferência. Sirva acompanhado de farinha de mandioca, salada de tomate e cebola e pão francês.

Para o preparo é necessário ter uma churrasqueira própria para gengiskan, pois só assim se obtém o melhor sabor deste prato, pois esta churrasqueira assa e frita ao mesmo tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33355-gengiskan-do-rafael-salerno.html>