

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca, aipim, macaxeira

1 pacote de carne de sol (na verdade não é carne de sol e nem charque, pois é muito escura e dura, carne usada é empacotada à vácuo chamada jerked beef)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

2 colheres de azeite

1 cebola

2 tomates

2 colheres de tomate seco (opção)

1 dentes de alho

sal (a gosto)

cominho (a gosto)

leite (para o purê)

queijo ralado (para o purê)

1 copo de requeijão

creme de cebola (para o purê)

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de mandioca: Pique a mandioca em pedaços bom para o cozimento, cozinhe em pressão por 15 minutos.

Escorra a água e amasse bem a mandioca.

Coloque 2 colheres de margarina na panela até dissolver, acrescente a mandioca mexendo sempre, vá também jogando leite para se tornar mais cremosa, caso precise também adicione mais margarina.

Coloque queijo ralado a gosto, creme de cebola a gosto, sal a gosto e reserve.

CARNE SECA:

Carne seca: Coloque a Carne de sol em uma bacia na noite anterior e cubra ela com água e deixe descansar até a manhã seguinte.

Cozinhe a carne de sol em panela de pressão (deixe na pressão por 20 minutos). Na segunda fervida veja como está o gosto da carne e se está cozida troque a água e repita a operação por mais uns 10 ou 15 minutos. Para tirar o sal em excesso.

Depois que a carne estiver pronta desfie e reserve.

Pique o tomate em cubos e amasse o alho e também pique a cebola.

Na panela frite com o azeite o alho, em seguida coloque a cebola até ela começar a ficar murcha.

Em seguida coloque o tomate seco, tomate em cubos e faça o refogado.

Acrescente a pimenta, cominho, tempero caseiro, deixe cozinhando um pouco, em seguida coloque a carne desfiada e misture, deixe cozinhar por uns 20 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Na forma marinex coloque metade do purê no fundo da travessa (não precisa untar), coloque um pouco de purê e espalhe, coloque um pouco de requeijão e espalhe em cima do purê, acrescente a carne seca refogada, por cima acrescente requeijão e em seguida coloque o resto do purê em cima da carne. Essa parte é meio chata, pois não dá pra colocar tudo de uma vez só e espalhar, tem que colocar às colheradas, fazendo montinhos de purê um do lado do outro, senão mistura tudo, carne com purê.

Ao cobrir toda a carne com o purê pode passar a colher para uniformizar horizontalmente o purê. Forre com o queijo. Leve ao forno preaquecido a 250°C e deixe até dourar o queijo em cima (na verdade já está tudo cozido, é só para dar a dourada no queijo mesmo e dar uma esquentada no prato). Deixe em torno de 20 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34361-escondidinho-de-carne-seca-cremoso.html>