

BISNAGUINHA COM CARNE À ESCABECHE

INGREDIENTES

PARA MONTAGEM DO SANDUÍCHE:

Para montagem do sanduíche: 60 pães industrializados tipo bisnaguinha ou sovadinho cortados ao meio sem separar as metades

250 gramas de maionese light

1 receita de carne à escabeche

Folhas de alface americana ou romana cortadas em tirinhas ou folhas verdes a seu gosto

CARNE:

Carne: 2 kg de lombo suíno ou lagarto limpo e amarrado

150 ml de vinho tinto seco para marinhar a carne

2 colheres das de sopa de alho fresco amassado

1 colher das de sopa rasa de sal

1 colher das de chá de pimenta do reino branca

100 ml de óleo de canola

3 folhas de louro

8 raminhos de tomilho fresco

2 fatias de alho poro (opcional)

300 ml de molho de tomate industrializado ou caseiro

400 ml de vinho tinto seco para o cozimento

1 envelope de caldo de carne em pó 0% de gordura

500 ml de água

MOLHO À ESCABECHE:

Molho à escabeche: 150 ml de óleo de canola

2 colheres das de sopa de alho fresco amassado

1/2 kg de cebolas cortadas em fatias finas

100 ml de vinagre de vinho tinto

500 ml de molho obtido do cozimento da carne

100 g de azeitonas verdes fatiadas

1 colher das de sobremesa de orégano seco

1 colher das de café de pimenta dedo-de-moça sem as sementes e bem picadas (ou a gosto)

2 cenouras grandes cortadas em filetes finos

1/2 xícara das de chá de salsa fresca bem picada

Sal, pimenta, noz-moscada e temperos a gosto

150 ml de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Tempere a carne com o vinho o alho, o sal e a pimenta-do-reino branca. Deixe marinar por 2 horas e depois escorra bem reservando o tempero.

Em uma panela grande aqueça o óleo e frite a carne, dourando de todos os lados.

Em seguida adicione as folhas de louro, o tomilho, o alho poró, o molho de tomates, o vinho, o caldo de carne, a água e o tempero reservado. Cozinhe em panela de pressão por 50 minutos após o início da fervura ou até que a carne esteja macia. Desligue o fogo e deixe a carne na panela tampada até esfriar.

Retire o barbante da carne, embrulhe em papel alumínio ou embale em saco plástico e leve ao freezer por algumas horas até que a carne esteja firme para fatiar. Fatie a carne e reserve.

Leve o molho de cozimento da carne ao fogo e reduza a 500 ml, reserve.

MOLHO À ESCABECHE:

Molho à escabeche: Em uma panela grande aqueça o óleo de canola e frite o alho. Junte as cebolas e refogue rapidamente. Em seguida acrescente os ingredientes restantes e deixe abrir fervura. Utilize na montagem da carne.

MONTAGEM DA CARNE À ESCABECHE:

Montagem da carne à escabeche: Em um refratário grande intercale camadas de carne fatiada e camadas do molho à escabeche até finalizar todos os ingredientes. Por último regue com o azeite extra virgem e deixe marinar na geladeira por 24 h.

MONTAGEM DO SANDUÍCHE:

Montagem do sanduíche: Inicie a montagem dos sanduíches passando uma pequena camada de maionese em todos os pães.

Depois coloque uma fatia de carne com molho à escabeche e uma porção de alface. Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35503-bisnaguinha-com-carne-a-escabeche.html>