

CARNE ASSADA COM BATATA CRIOLA DA MEMEY

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de lagarto plano
1 linguiça calabresa
200 g de bacon
1 kg de batata inglesa média
óleo
3 cebolas
1 cabeça de alho
5 folhas de louro
tempero misto
3 colheres de sopa vinagre
2 colheres de sopa molho shoyu
1 colher de sopa de açúcar para caramelar
1 copo de água
sal

MODO DE PREPARO

Faça um corte na horizontal de um lado ao outro no centro da carne.

Coloque a linguiça calabresa no centro para rechear.

Faça pequenos furos em toda carne .

Preencha cada orifício com um pedaço de bacon.

Bata no liquidificador 2 folhas de louro, 3 colheres de vinagre, tempero misto a gosto, 1 cebola, 1 cabeça de alho, 1 copo de água e sal.

Coloque em um saco plástico a carne e depois inclua a mistura obtida no liquidificador.

Dê um nó para que a carne fique toda envolta por líquido. Deixe marinando por no mínimo 12 horas.

Em uma panela coloque óleo e as duas colheres de açúcar para caramelar.

Coloque as duas cebolas picadas e 3 folhas de louro.

Quando a cebola ficar bem dourada, acrescente a carne e doure cada um dos lados. Acrescente o líquido em que ficou marinando a carne, 2 colheres de sopa de molho shoyu, complete com água até a metade da carne, verifique o sal a gosto.

Tampe a panela e deixe cozinhando virando os lados a cada 20 ou 30 minutos.

Conforme for secando o caldo, acrescente mais água se necessário.

O ponto certo é verificado com o garfo, pois entrará facilmente, a carne tem que estar macia.

Retire a carne e reserve.

Corte as batatas ao meio.

Coloque-as no molho reservado da carne.

Deixe cozinhando no molho, se necessário vá acrescentando aos poucos água para ajudar no cozimento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38387-carne-assada-com-batata-criola-da-memey.html>