

PICANHA TEMPERADA COM PURÊ DE BATATAS AO MOLHO

INGREDIENTES

1 peça de picanha
8 batatas inglesas
sal
tempero verde
pimenta dedo-de-moça
1 lata de creme de leite sem soro
2 cebolas
3 dentes de alho
1 lata de cerveja preta
2 colheres de chá de amido de milho
1/2 copo de água mineral

MODO DE PREPARO

Pique o alho e a cebola e frite até dourar levemente.

Em uma travessa misture o alho e a cebola com a lata de cerveja preta, sal a gosto, o tempero verde, pimenta dedo-de-moça a gosto.

Agora coloque a peça de picanha na salmoura e deixe-a de molho por uma hora em temperatura ambiente (recomenda-se deixar ao molho por mais tempo).

Para o purê de batatas, cozinhe as batatas (sem casca) em fogo alto com água e sal a gosto. Quando terminar de cozinhar, tire a água da panela, soque as batatas com um socador e adicione um pouco de creme de leite e sal a gosto, misture e aguarde no forno ligado em temperatura baixa.

Depois de 1 hora, retire a peça de picanha da salmoura e coloque a peça na geladeira por 30 minutos.

Pegue o caldo da salmoura e leve ao fogo médio, quando começar a ferver, adicione o amido de milho dissolvido no meio copo de água e adicione ao caldo, ligue o fogo alto e misture até engrossar.

Retire a picanha da geladeira corte em duas peças e frite-as ao alho picado e a cebola (no ponto que desejar).

Monte 2 pratos com o purê quente e a carne.

Por cima adicione o molho também quente. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39468-picanha-temperada-com-pure-de-batatas-ao-molho.html>