CHORIZO COM CHIMICHURRI E CHUCHU AO MOLHO BRANCO COM QUEIJO BRIE

INGREDIENTES

bifes de chorizo - 2 dedos de espessura (com gordura)

molho chimichurri

1 chuchu

250 gramas de queijo brie

queijo parmessão

leite

1 colher (café) cheia de maizena (amido de milho)

temperos a gosto: eu utilizei alho espremido, sal do himalaia, ervas finas, alecrim e páprica.

pimenta-do-reino

pimenta calabresa

requeijão cremoso

cebola

azeite

manteiga

mostarda dijon

MODO DE PREPARO

Descasque e esprema cerca de 3 ou 4 dentes de alho, para o molho de queijo

Descasque e deixe inteiro mais 6 dentes para a carne (medida para dois bifes

Corte a cebola, em pedaços pequenos ou rale, se preferir

Cozinhe o chuchu por 15 minutos em panela tampada

Deu os 15 minutos do chuchu, resfrie e reserve

Tempere o chorizo a gosto, eu coloquei

Chuchu esfriou

Corte o bife direto da peça inteira em bifes de 2 dedos de espessura, com a gordura

Coloque na panela manteiga e azeite para forrar o fundo, mescle os dois na quantidade que entender suficiente, sem exagerar

Toste nesta mistura o alho espremido e parte da cebola, 1/4 da cebola picada ou ralada

Fritada a cebola e o alho, coloque uma colher de amido de milho e leite, cerca de 200 ml, cerca de uma xícara inteira

Coloque cerca de 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso, se achar que não deu liga, coloque um pouquinho mais

Coloque todo o queijo brie e cerca de 2 colheres (sopa) de parmessão

Coloque cerca de 1 colher (sopa) de mostarda dijo

Não pare de misturar para não grudar no fundo da panela

Adicione páprica, pimenta

Jogue as tiras finas de chuchu e continue misturando, até achar que está num ponto bom

Enquanto finaliza o chuchu, coloque em uma frigideira funda, ou panela própria para selar carnes, 1 colher (chá) cheia de manteiga e azeite até forrar o fundo em uma fina camada

Jogue o restante do 1/4 de cebola picadinha ou ralada, para tostar e soltar a aguá

Jogue os dentes de alho descascados, mas inteiros, na frigideira/panela

Sele por cerca de 30 segundos, não mais que 1 minuto, cada lado da carne

Coloque galhos de alecrim para saborizar junto à carne

Selados os lados da carne, jogue um pouco, cerca de 1/2 copo de requeijão, de àgua e tampe a carne para cozinhar, com um ramo de alecrim em cima dela, e tampe a panela

Passados 2 minutos, vire a carne e repita o processo

Finalizado o processo, caso entenda que a carne está muito crua ou que ficará vermelha, deixe por não mais que um ou dois minutos cozinhando, caso contrário ela ficará dura (bem passada)

Enfeite o prato com um galho de alecrim, sirva a carne com o molho chimichurri em cima, e um galho de alecrim em cima, um dente de alho ao lado, ou dois se desejar, o chuchu com molho branco e queijo brie ao lado, formando um desenho junto à carne, e salada a gosto se assim desejar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4256-chorizo-com-chimichurri-e-chuchu-ao-molho-branco-com-queijo-brie.html