

# CUPIM RECHEADO NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

### MARINADA:

Marinada:1 cebola

3 dentes de alho

1 colher de sopa de sal

1/2 xícara de cheiro-verde

pimenta-do-reino a gosto

1 sachê de sazón para carne

2 tabletes de caldo de carne

150 ml de água

## MODO DE PREPARO

### CUPIM:

Cupim:Abra o cupim como uma manta grossa.

Faça furos com uma faca por toda a carne.

Passe o sal grosso de um lado da manta de cupim e em seguida o outro lado.

Coloque a calabresa e fatias de bacon na ponta da manta e em seguida enrole como um rocambole.

Feche o cupim, envolvendo toda a peça com um barbante.

### MARINADA:

Marinada:Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma pasta.

Em seguida passe a pasta por todo o cupim.

Coloque-o em um saco plástico e leve a geladeira por 24 horas.

### CUPIM:

Cupim:Passadas as 24 horas, retire o cupim da geladeira, coloque-o em uma panela de pressão com aproximadamente 1 litro de água por 40 minutos contados após pegar a pressão.

Depois da carne cozida, leve o cupim ao forno para dourar por aproximadamente 15 minutos.

Obs: Na hora de dourar regue o cupim com duas conchas do caldo do cozimento para não ressecar .

Está pronto, bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43441-cupim-rechado-na-panela-de-pressao.html>