

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 plastico 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-recheado-na-panela-de-pressao.html>