CHURRASCO GAÚCHO CAPA DE FILÉ

INGREDIENTES

1 capa de filé de aproximadamente 1,4 kg (em média 700 g por pessoa)

1 kg de sal grosso (tem que ser sal grosso)

1 saco de 8 kg de carvão

MODO DE PREPARO

Primeiro acenda o fogo com álcool gel, jornais e carvão (é bem rápido e ele acende).

Após feito o fogo, pegue a carne resfriada (não pode estar congelada jamais) e espete no espeto (espeto duplo é mais prático para esta carne).

Depois de 15 minutos que o fogo tiver sido aceso, pegue uma gamela ou pote plástico e esfregue o sal grosso na carne (pode encher de sal grosso pois o excesso cai na churrasqueira)

feito isso coloque a 40 cm de altura do fogo (assar carnes é sempre a 40 e 60 cm de altura do fogo).

Vire a carne a cada 10 ou 15 minutos, isso fará com que a carne fique suculenta e asse dos dois lados uniformemente.

Verifique o fogo (coloque sua mão acima do fogo e conte até cinco, se conseguir deixar a mão até o termino da contagem acima do fogo ele está bom para assar, caso contrario se continuar contando sucessivamente significa que o fogo esta baixo, neste caso coloque mais carvão.

Depois de 2 horas a 2 horas e meia sua carne estará no ponto (é uma carne que se come ao ponto e ao ponto para passada, jamais bem passada, pois é muito suculenta e se estiver bem passada será uma carne dura perdendo toda a graça e sabor).

Bata com a o lado da lamina da faca bem até sair o excesso de sal grosso e sirva aos convidados.

Recomendo servi-los e logo em seguida voltar a carne ou o que sobrou dela à parte superior da churrasqueira com um pouco de sal (o sal grosso nesse momento apenas fará com que a carne fique crocante e não vai salgá-la, fique tranquilo), assim você terá um churrasco quente, saboroso.

Faça isso tantas vezes quanto achar necessário, não esqueça de bater o sal novamente ao servir os convidados.

Experimente pois não vão se arrepender alem de ser uma carne relativamente barata é muito macia e saborosa! Espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49839-churrasco-gaucho-capa-de-file.html