

COXA E SOBRECOXA AO MOLHO DE LARANJA COM MOSTARDA

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobre coxa
- 2 colheres de vinho seco (eu uso o Izidro, próprio para culinária, mas caso não tenha pode ser um branco seco)
- 2 colheres de molho inglês
- 1/2 colher de arisco tempero completo
- 1 copo americano de água
- 1 cebola grande
- 150 ml de suco de laranja
- 1 colher de sopa de mostarda

MODO DE PREPARO

Limpar as coxas e sobre coxas, tirando a pele e toda gordura que estiver nelas.

Lavar com água morna e vinagre. Lavar bem para tirar qualquer vestígio do vinagre.

Prepare o marinado com o vinho, molho inglês, arisco e a água. Mistura tudo muito bem e coloque as coxa e sobre coxas e deixe neste marinado de preferência 8 horas.

Em uma vasilha de teflon sele (a carne quando selada deverá ficar dourada de ambos os lados) as coxas e sobre coxas. Use a trempe do fogão de maior chama, se for preciso uma por uma para que não saia água da carne, mas se a chama for a dupla pode-se colocar até 3 por vez.

Depois que fez isso com todas jogue-as todas numa panela e cubra-as com a cebola cortada em rodela. Use nesta etapa a trempe do fogão com a menor chama, para que a carne cozinhe aos poucos e com a água que sair da cebola e da própria carne.

Se for necessário jogue um pouco do marinado, sempre aos poucos, pois o ideal é que quando a carne estiver macia não tenha muito caldo.

Quando estiverem macias misture o suco de laranja e a mostarda e jogue sobre as coxas e sobrecoxas (quando estas estiverem macias) deixe ferver mais uns 5 minutos e termine com um fio de azeite (opcional), caso você queira bem ligth não use o azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50439-coxa-e-sobrecoxa-ao-molho-de-laranja-com-mostarda.html>