

CARNE GELADA

INGREDIENTES

2 kg de lagarto

1/2 copo de vinagre

1 copo de óleo

3 copos duplos de água

3 folhas de louro

Sal e alho

4 cebolas médias de azeite

Papel alumínio para enrolar a carne

MODO DE PREPARO

Cozinhar a carne com 1/2 copo de vinagre, 1 copo de óleo, 3 copos duplos de água louro, sal e alho.

Depois de cozido enrolar em um papel alumínio colocando na geladeira de um dia para outro.

Para o molho fatiar 4 cebolas médias com 500 ml de azeite extra virgem e uma pitada de orégano.

Fritar até secar a água mexendo bem para não queimar.

Fatiar a carne depois montar as camadas intercalando molho e carne, em um refratário com tampa deixando na geladeira por 2 dias.

Servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51988-carne-gelada.html>