

Título da receita (recipe title): Receita de Alcatra suína no forno

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 8 convidados

Tempo de preparação (time): 2h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 peças de alcatra suína, 2 limões, alho em pó, pimenta calabresa, chimichurri, sal, 70 gramas de manteiga, 2 colheres de sopa de molho barbecue, ½ xícara de mel (150 gramas), 1 sachê pequeno de maionese, 1 colher de café de alecrim desidratado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando como fazer alcatra suína no forno? Confira esta receita passo a passo em fotos que compartilho aqui no TudoReceitas! Neste caso preparei minha alcatra suína com um molho de mel e manteiga bem gostoso que deixa ela suculenta e com uma crosta bem apetitosa. O modo de preparo é bem simples, basta seguir as dicas que indico abaixo!, Prepare esta receita de alcatra suína no forno ao molho de mel e manteiga para um almoço ou jantar de família ou para garantir as refeições da marmita para toda a semana, a receita rende bastante sobretudo se você fizer alcatra suína fatiada no forno. Experimente e com certeza você vai gostar!, Limpe e tempere a carne com o alho, a calabresa, o chimichurri e o sal. Acrescente o suco dos dois limões e deixe marinando por, no mínimo, 12 horas, virando a carne de vez em quando durante o período da marinada., Passado esse período derreta a manteiga no fogo ou no microondas. Retire e coloque o molho barbecue e o mel. Mexa bem até formar uma mistura uniforme, esse será o molho de mel e manteiga para a alcatra suína., Coloque a carne em uma assadeira e passe uma parte do molho nela. Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido nos 200°C por 1 hora., Passado 1 hora retire a carne do forno, vire-a na forma e repita a operação com o molho. Cubra novamente com o papel alumínio e volte ao forno por mais 1 hora., Por fim retire o papel alumínio, mude de assadeira e reserve o caldo que se formou. Passe o restante do molho na carne e volte ao forno por mais 30 minutos, sem papel alumínio. Depois desligue o forno, espere mais uns 15 minutos e retire a alcatra do forno, ela estará com uma crosta bem apetitosa., DICA: o molho que se formou na primeira assadeira deverá ser levado ao fogo para redução juntamente com o alecrim. Quando se formar um molho espesso desligue o fogo e sirva juntamente com a carne., Está pronta sua alcatra suína ao molho de mel e manteiga! Sirva em seguida, com acompanhamento a gosto, e diga nos comentários o que você achou. Bom apetite!, Procurando mais receitas de alcatra suína? Confira estas sugestões: