

ESPETINHO DE CARNE



A dica que faz a diferença nesses espetinhos está no preparo das marinadas para cada tipo de carne. O sabor fica ainda mais intenso se o tempero for caprichado e se a carne ficar pegando gosto sem tanta pressa. Depois, é ir pra grelha e aproveitar!

INGREDIENTES

500 g de miolo de alcatra

1 xícara (chá) de vinho tinto seco

1 dente de alho

½ cebola

½ colher (chá) de sal

¼ colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos moída

2 folhas de louro

1 ramo de alecrim

espetos de bambu

20 cebolas pérolas

½ pimentão vermelho

100 g de bacon

1 colher (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

1. Numa tábua, corte a carne em cubos médios (cerca de 3 cm).
2. Junte no copo do liquidificador o vinho, o alho, a cebola, o sal e a pimenta-do-reino. Bata até ficar homogêneo.
3. Numa travessa junte a marinada, os pedaços de carne, o louro e as folhas de alecrim. Cubra com filme e deixe na geladeira por no mínimo, 2 horas, (se preferir, prepare na véspera).
4. Numa tigela grande, coloque os espetos e complete com água fria. Deixe de molho enquanto prepara os outros ingredientes (isso evita que eles queimem na hora de grelhar).
5. Retire os cubos de carne da marinada, transfira para um escurridor ou peneira grande de inox e deixe escorrer.
6. Com uma facinha de legumes, descasque as cebolas pérola. Lave o pimentão, corte o topo, descarte as sementes e corte em cubos médios. Corte o bacon em cubos.

7. Retire os espetos da água e monte cada um deles na seguinte ordem: um pedaço de pimentão, uma cebola, um pedaço de bacon e um cubo de carne. Repita até completar o espetinho e transfira para um prato. Repita o procedimento até terminar toda a carne.

8. Leve uma chapa ou frigideira com grelha ao fogo médio. Quando aquecer, unte com azeite usando um pincel e arrume os espetinhos um ao lado do outro. Quando um dos lados estiver dourado, vire para que grelhe por igual (cerca de 4 minutos). Sirva a seguir.

Tempo de preparo: Média de 2 horas

Rendimento: Até 6 porções

CURSO PROFISSIONAL MESTRE DO ESPETINHO:

<https://comofazerespetinhos.github.io/>