

CARNE DE SOL

INGREDIENTES

2 kg de carne inteiras (alcatra, coxão duro, filé mignon e outros)
70 g de sal
2 colheres (sobremesa) de páprica-doce
2 colheres (sobremesa) de tomilho
1 pitada de cominho
100 g de chimichurri feito com ervas frescas e curtido por 48 horas
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Corte a carne contra as fibras, sem separar os cortes

Misture o sal com as especiais e passe nos dois lados da carne

Abra o papel alumínio, coloque a carne e o chimichurri por cima; embrulhe e coloque no freezer por 14 horas

Descongele e dessalgue a carne como preferir

Para cada kg de carne utilize entre 35 g e 40 g de sal

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11327-carne-de-sol.html>