

Alcatra à moda da Terceira

Receita típica da Ilha Terceira

INGREDIENTES

1.5 kg de Alcatra (carne de vaca)
1 Kg de chambão (carne de vaca)
Bacon (toucinho fumado)
Vinho Tinto e Branco
4 Cebolas Grandes
8 dentes de Alho
2 folhas de Louro
Pimenta Vermelha
Pimenta da Jamaica
1 c.s. banha
2 c.s. de azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Numa panela de pressão coloque a alcatra e o chambão, o alho, o louro, pimenta da Jamaica, pimenta vermelha e sal, cobre-se a carne com vinho e vai a cozer +- 30 minutos.

Num alguidar de barro coloca-se uma camada de cebola as rodela, alhos as lascas, uma folha de louro, banha, azeite, a carne (com o molho) e bacon. Coloque outra camada de cebola, louro e banha e bacon. Leve ao forno até a carne estar tostada. Vire de vez em quando para não queimar. Sirva bem quente.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

