

MOLHO DE CHURRASCO



CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade na taça, colocar os ingredientes do molho e programar SAUCE, alterando a temperatura para 80°.
2. Findo o tempo, triturar com uns toques de turbo e pulse.
3. Verter para um recipiente.
4. Pincelar o churrasco com o molho e grelhar.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 4 C. SOPA DE AZEITE
- 7 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 C. SOPA DE BANHA
- 1 CALDO DE CARNE
- 1 C. SOPA DE MOLHO INGLÊS
- 1 C. SOPA E 1/2 DE VINAGRE
- VINHO BRANCO (APROX 1 CHAVENA DE CAFÉ)
- PICANTE A GOSTO.
- [HTTPS://CARDAPIODESABORES.BLOGSPOT.COM/2019/02/MOLHO-PARA-CHURRASCO.HTML](https://cardapiodesabores.blogspot.com/2019/02/molho-para-churrasco.html)