

ENTRECOSTO ASSADO MOLHO CHURRASCO NA CC



CONFEÇÃO

1. Molho churrasco

2. Colocar na CC o óleo o louro as malaguetas e os alhos laminados e programar slowcook p1 130 g 5 minutos acessorio misturador

3. Juntar o copo de vinho branco e programar 100 gr 5 minutos no fim juntar sumo 1/2 limão e programar mais 5 min a 100 g

4. Juntar o pimentão doce e envolver vel 7 10 seg

5. Esta receita de molho é a que uso no frango de churrasco mas fica uma delícia no entrecosto

6. Colocar o entrecosto a marinar no molho 1 hora antes de ir ao forno a assar 30 minutos a 220 graus

INGREDIENTES

- CATARINA USEI ESTE:
- MOLHO CHURRASCO
- 4 C.S. OLEO
- LOURO
- 8 DENTES DE ALHO
- 1 COPO VINHO BRANCO
- SUMO 1/2 LIMÃO
- 1 C.CAFE PIMENTÃO DOCE
- 2 OU MAIS MALAGUETAS A GOSTO