



## Sanduíche de churrasco



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

### INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (cortada em cubos médios)	1 unidade grande	200 g
Alho	2 dentes	8 g
Alcatra bovina (em tiras finas)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (chá)	5 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	200 g
Rúcula	2 maços médios	300 g
Baguete (de 15 cm, cortada ao meio)	10 unidades	1 kg

### VINAGRETE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola roxa (picada)	2 unidades grandes	400 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (sem sementes, em cubos pequenos)	2 unidades grandes	400 g
Cebolinha-verde (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Vinagre branco	1 colher (sopa)	15 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (chá)	5 g

## Modo de Preparo

---

1. No copo do liquidificador, coloque a cebola e o alho, e bata por 2 minutos, ou até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira para um bowl grande, junte a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o AJI-SAL® Profissional, e misture. Cubra e reserve na geladeira.
3. Faça o vinagrete: em um bowl médio, coloque a cebola, o tomate, a cebolinha, o vinagre, o Azeite TERRANO® e o AJI-SAL® Profissional, misture e reserve.
4. Prepare a carne: em uma frigideira grande ou chapa, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, aos poucos, e frite por 4 minutos de cada lado, ou até que esteja dourada, repondo o óleo se necessário. Junte o queijo, tampe (com um abafador de hambúrguer ou rampa de réchaud) e deixe por 30 segundos, ou até o queijo derreter. Retire do fogo.
5. Recheie as baguetes: disponha a carne com queijo, o vinagrete e as folhas de rúcula. Sirva em seguida.