



12 porções

Escabeche de carne desfiada (antepasto de lagarto desfiado)



Rendimento



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lagarto bovino (em peça, cortado em 2 pedaços)	1 kg	1 kg
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriçã	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Água fervente	2 xícaras (chá)	400 ml
Cebola (fatiada)	2 unidades médias	300 g
Alho (picado)	5 dentes	20 g
Pimentão vermelho (cortado em fatias)	2 unidades médias	300 g
Azeitona verde (sem caroço, em rodela)	1 xícara (chá)	100 g
Vinagre branco	2 colheres (sopa)	30 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
- 2.** Em uma panela de pressão, coloque metade do Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite por 10 minutos, virando de todos os lados para dourar por igual. Acrescente a água e cozinhe em fogo médio, após o início da fervura, por cerca de 50 minutos, ou até que a carne esteja macia.
- 3.** Enquanto isso, em uma frigideira grande, coloque o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o alho e o pimentão, e refogue por 3 minutos, ou até que a cebola murchar. Retire do fogo, acrescente a azeitona e misture. Reserve.
- 4.** Espere a pressão da panela ceder, retire a carne, espere esfriar e desfie. Adicione o refogado reservado, o vinagre e o Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®, e misture. Leve à geladeira por 12 horas para tomar gosto. Sirva em seguida.