



Carne desfiada ao molho



Rendimento

24 porções



Tempo de preparo

01:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Alcatra bovina	2,5 kg	2,5 kg
Cebola (em rodela)	4 unidades grandes	800 g
Alho (picado)	5 dentes	20 g
Tomate (sem pele e sem sementes [concassé], picado)	5 unidades grandes	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	5 colheres (chá)	25 g
Sal	2 colheres e meia	12,5 g
Pimenta-do-reino	Meia colher (chá)	1,5 g
Vinagre de maçã	Meia xícara (chá)	100 ml
Água quente	4 xícaras (chá)	800 ml
Azeitona verde (sem caroço, em rodela)	2 xícaras (chá)	200 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer.

Junte a carne e frite por 5 minutos de cada lado, ou até que doure. Retire a carne e reserve.

2. Na mesma panela, acrescente a cebola, o alho e o tomate, e refogue por 2 minutos, ou até que fiquem macios. Retorne a carne à panela, adicione o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta e o vinagre, cubra com a água quente, e cozinhe em fogo baixo, após o início da fervura, por 1 hora e 20 minutos, ou até que a carne esteja macia.

3. Coloque a carne em uma travessa e desfie com o auxílio de um garfo. Misture a azeitona, cubra com o molho e finalize com a salsa. Sirva em seguida.