



Alcatra com Nozes Caramelizadas



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

04:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina	2 peças médias	2,5 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Cachaça	1 xícara (chá)	200 ml
Batata (em cubos grandes)	2 unidades médias	400 g
Cenoura (em cubos grandes)	2 unidades médias	300 g
Manteiga sem sal (derretida)	3 colheres (sopa)	45 g
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Nozes (picadas grosseiramente)	2 xícaras (chá)	200 g
Cheiro verde (picado)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

- 1.** Corte as peças de alcatra pela metade e, com o auxílio de uma faca, faça furos na carne. Espalhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 3 horas.
- 2.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as peças de carne e sele por 15 minutos, ou até que todos os lados fiquem dourados.
- 3.** Transfira para uma GN ½ e regue com a água, previamente misturada com a cachaça. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, virando e regando com o molho formado na GN, na metade do tempo.
- 4.** Remova o papel, espalhe a batata e a cenoura, e regue com metade da manteiga. Volte ao forno por mais 40 minutos, regando ocasionalmente com o molho formado no fundo da assadeira. Na metade do tempo, vire e regue com a manteiga restante.
- 5.** Enquanto isso, em uma frigideira pequena, coloque o açúcar e 4 colheres (sopa) de água, e leve ao fogo baixo. Quando ferver, junte as nozes e deixe cozinhar por 12 minutos, ou até caramelizar. Retire do fogo e reserve.
- 6.** Retire a carne do forno, corte em fatias finas e regue com o molho. Salpique as nozes caramelizadas e o cheiro-verde. Sirva em seguida acompanhada dos legumes.