



Fraldinha com farofa de pinhão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fraldinha (limpa e sem gordura, dividida em 10 pedaços)	-	1,5 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	2 colheres (chá)	10 g
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	-	1 l
Alho	2 dentes	6 g
Louro	1 folha	1 g

FAROFA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pinhão (cozido e descascado, cortado em cubos)	35 unidades	200 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	1 dente	3 g
Farinha de milho	-	800 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	meia colher (chá)	2,5 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g

Modo de Preparo

1. Tempere os pedaços de fraldinha com o AJI-SAL® Profissional e reserve.
2. Em uma panela de pressão, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e deixe dourar bem de todos os lados. Acrescente a água, o alho e a folha de louro, tampe a panela e deixe cozinhar, em fogo médio, por 20 minutos após o início da fervura.
3. Enquanto isso, prepare a farofa: em uma GN ½, coloque o pinhão e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até que fique crocante. Retire do forno e reserve.
4. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até a cebola ficar transparente. Adicione a farinha de milho, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e refogue por mais 5 minutos, ou até dourar.
5. Retire do fogo, finalize com o pinhão assado a salsa, misture e reserve.
6. Em uma frigideira grande (ou chapa), coloque o restante do óleo e leve ao fogo alto pra aquecer. Junte a carne cozida e sele por 5 minutos, ou até dourar de todos os lados. Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado com a farofa.