

CONTRAFILÉ À GAÚCHA

INGREDIENTES

1 peça de contrafilé de cerca de 800 g

1 limão

sal grosso a gosto

espeto duplo para churrasco

MODO DE PREPARO

Corte a peça de contrafilé ao meio

Deixe marinar por alguns minutos, espete a carne com um espeto duplo para churrasco e leve à churrasqueira em fogo brando

Quando a carne estiver dourada, retire da churrasqueira, fatie a parte dourada (com a carne ainda no espeto)

A carne que ainda está no espeto (que está malpassada) deve ser salgada novamente e levada à churrasqueira para grelhar

O objetivo dessa receita é que ela seja servida como um espeto corrido de churrascaria

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10101-contrafil%C3%A9-a-ga%C3%BAU%20CHA.html>