

# CARNE DE SOL

## INGREDIENTES

2 kg de carne inteiros (alcatra, coxão duro, filé mignon e outros)  
70 g de sal  
2 colheres (sobremesa) de páprica-doce  
2 colheres (sobremesa) de tomilho  
1 pitada de cominho  
100 g de chimichurri feito com ervas frescas e curtido por 48 horas  
papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Corte a carne contra as fibras, sem separar os cortes  
Misture o sal com as especiais e passe nos dois lados da carne  
Abra o papel alumínio, coloque a carne e o chimichurri por cima; embrulhe e coloque no freezer por 14 horas  
Descongele e dessalgue a carne como preferir  
Para cada kg de carne utilize entre 35 g e 40 g de sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10902-carne-de-sol.html>