

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>