

CHESTER DELICIOSO DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 chester

Na bacia: 1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 xícara (chá) de vinagre de álcool

1 xícara (chá) de água

4 folhas de louro

2 cebolas cortadas em rodelas

3 dentes de alho amassados ou 1 colher cheia de alho pronto (pasta)

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (chá) de orégano

coentro e cebolinha picados a gosto

1 tablete de caldo de carne dissolvido em um pouco de água morna

Molho rose: 1/2 xícara de maionese

4 colheres (sopa) de ketchup

4 colheres (sopa) de molho de tomate

1/2 xícara de creme de leite

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes na bacia

Coloque na geladeira por 3 horas

Após esse período coloque o chester (se for usar os miúdos para fazer farofa, pode colocá

Deixe o chester na mistura de um dia para outro, regando pelo menos 5 vezes durante esse período

3 horas antes de ir ao forno, retire o chester da bacia e besunte com o molho rosé

Coloque o chester em uma travessa e aproveite as cebolas que estavam na bacia

Coloque

O tempo de cozimento varia de acordo com o forno, mas geralmente é em torno de 2 horas e 30 minutos

Se não tiver o termômetro de indicação (o pino que avisa que ficou pronto), espete um garfo na parte mais grossa, como a coxa, após 2h30

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11746-chester-delicioso-da-mamae.html>