

CHURRASCO AMERICANO DE FORNO, TÃO DELICIOSO QUE VIRA UM VÍCIO!

INGREDIENTES

Copa Lombo Suína

1 cebola picada

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de água

3 folhas de louro

1 colher de fumaça líquida

1 colher de pimenta-preta

1 colher de mostarda-amarela

1 colher de alho em pó

2 colheres de açúcar mascavo

2 colheres de molho de tomate

2 colheres de vinagre de maçã

2 colheres de molho inglês

1 colher de páprica

1 colher de canela

1 colher de orégano

1 colher de cominho

MODO DE PREPARO

Separe a Copa Lombo Suína em um recipiente fundo.

Misture todos os ingredientes e tempere a carne, espalhando bem o tempero por toda a peça.

Enrole-a em papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos.

Abra após o cozimento da carne, coloque mais molho, volte ao forno e deixe mais 30 minutos.

Verifique o ponto e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15077-churrasco-americano-de-forno-tao-delicioso-que-vira-um-vicio.html>