

CHARQUE

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina de sua preferência (patinho, acém, músculo, paleta, colchão duro, colchão mole, capa de filé)
evite carne com muita gordura

3 kg de sal grosso

MODO DE PREPARO

Corte sua carne em forma de manta de aproximadamente 3 cm de espessura

Em uma vasilha (evitar vasilhas de metal/alumínio), forre o fundo com sal grosso, uma camada de aproximadamente meio centímetro

Coloque a carne aberta, não colocar mais de a camada de carne, e após cubra com sal grosso

Cubra toda carne, não deixe partes sem sal, para evitar moscas e que a carne venha a perder

Cubra a carne com um pano limpo, para evitar que caia sujeira ou pouse moscas

A carne deverá ficar por 7 dias na vasilha, todos os dias verifique se a necessidade de escorrer a água que junta, ou completar o sal

Agora e só se deliciar com receitas, está carne vai muito bem em escondidinhos e arroz carreteiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1975-charque.html>