

ENTRECÔTE GRELHADO COM MOLHO CHIMICHURRI



INGREDIENTES

- 2 ENTRECÔTES COM CERCA DE 175G
- 2 C.S. DE VINAGRE DE VINHO
- 1 C.S. DE SUMO DE LIMÃO
- 4 DENTES DE ALHO, FINAMENTE PICADOS
- SAL E PIMENTA
- 1 PITADA DE PIMENTA DE CAIENA EM PÓ
- 1 FOLHO DE LOURO
- 3 C.S. DE AZEITE
- 1 MOLHO DE SALSA PICADA

CONFEÇÃO

1. Misture o vinagre com o sumo de limão, o alho, o sal, a pimenta, a pimenta de caiena e a folha de louro.

2. Verta o azeite e mexa, junte depois a salsa. Deixe repousar durante cerca de 15 minutos e retire a folha de louro.

3. Entretanto, seque os entrecôtes com papel absorvente.

4. Tempere cada face com sal e pimenta.

5. Selecione o programa de bifos de carne e prima ok.

6. Unte ligeiramente as placas.

7. Quando a luz piloto de cor roxa ficar fixa, coloque a carne sobre as placas e feche a tampa.

8. Deixe cozer até a luz piloto corresponder à cozedura desejada: amarelo para mal passado, laranja para uma cozedura no ponto ou vermelho para bem passado.

9. Transfira a carne para um prato; tape-a com papel de alumínio.

10. Deixe repousar 5 minutos.

11. Sirva os entrecotes com o molho chimichurri ao lado.
