



Espetinho de Alcatra Temperada



Ingredientes

- Alcatra Temperada Sulita;
- Pimentão amarelo;
- Cebola;
- Tomate cereja;
- Limão siciliano;
- Molho Barbecue.



Tempo de preparo:

7h



Rendimento:

4 Unidades



Dica

Pode ser utilizado outro corte suíno de sua preferência.



Modo de Preparo:

1. Corte em cubos grandes (aproximadamente 2cm) a alcatra temperada Sulita, a cebola e o pimentão e fatie o limão.
2. Em um palito, monte o espetinho, preferencialmente na ordem:
 - um pedaço de alcatra,
 - um de pimentão,
 - um de cebola,
 - um de alcatra,
 - um de tomate,
 - um de limão siciliano,
 - um de alcatra,
 - um de pimentão,
 - um de cebola e
 - um de alcatra.
3. Aqueça uma frigideira, regue-a com fios de azeite de oliva e leve os espetinhos montados de 3 a 5 minutos.
4. Após este tempo, vire-os deixando por mais 3 a 5 minutos, e assim até que todos os lados estejam bem cozidos.
5. Em seguida, sobre o espetinho ainda na frigideira, aplique com o auxílio de um pincel, o molho barbecue, deixe-o por 2 minutos e repita esta ação nos demais lados do espetinho. Feito isso, pronto, já pode se deliciar!