



Sanduíche de Paleta Fatiada



Ingredientes

- Paleta Sulita (aproximadamente 1,5kg);
- 1 xícara (chá) de caldo de legumes;
- 3 pães tipo baguete rústica;
- 6 colheres (sopa) de mostarda;
- Folhas verdes.

Maionese verde:

- 200g de maionese pronta;
- 2 colheres (sopa) de alho;
- ½ xícara (chá) de folhas de salsinha;
- Pitada de sal.



Tempo de preparo:
1h40min.



Rendimento:
8 a 10 sanduíches



Modo de Preparo:

1. Retire a paleta do freezer ou congelador e deixe descongelar na geladeira, na sua própria embalagem, de um dia para o outro, até que esteja em temperatura de refrigeração.
2. Retire, então, a paleta da embalagem.
3. Coloque a paleta em uma assadeira média e regue com o caldo de legumes.
4. Cubra-a com papel alumínio (o lado brilhante para dentro).
5. Pré-aqueça o forno a 180°C e leve a paleta para assar por 50 minutos.
6. Ao final desse tempo, tire o assado do forno e retire o papel alumínio.
7. Regue a paleta com o caldo que eventualmente tenha se formado no fundo da assadeira e coloque de volta no forno por mais 20 minutos ou até dourar, sem cobrir, regando-o de vez em quando com o molho.
8. Retire do forno e deixe esfriar completamente.
8. Fatie finamente a paleta.
9. Com a ajuda de um mixer, bata a maionese com o alho e a salsinha.
10. Acerte o sal e reserve.
11. Corte os pães ao meio e acomode, então, as fatias de paleta em quantidade a gosto e tampe o pão.



Dica de

Acompanhamento:

Sirva acompanhado de maionese verde, mostarda e salada verde.