

Carne Temperada

Uma carne succulenta, selada por fora e macia por dentro, temperada com o Tempero Completo Cali — o básico que muda tudo na sua cozinha.

PORÇÕES

4 pessoas

PREPARO

40 minutos

DIFICULDADE

Fácil

Ingredientes

- 4 peças de carne (alcatra, patinho ou contrafilé), cerca de 700 g
- 2 colheres (sopa) de Tempero Completo Cali
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 2 dentes de alho amassados (opcional)
- Pimenta-do-reino a gosto (opcional)
- Salsinha picada a gosto, para finalizar

Modo de Preparo

- 1 Retire a carne da geladeira 15 minutos antes de temperar, para chegar mais próxima da temperatura ambiente.
- 2 Tempere as peças de carne com o Tempero Completo Cali, o alho e a pimenta-do-reino, esfregando bem de todos os lados.
- 3 Deixe marinar por pelo menos 15 minutos (ou até 2 horas na geladeira, para mais sabor).
- 4 Aqueça bem o óleo em uma frigideira ou chapa em fogo alto.
- 5 Sele a carne por 2 a 4 minutos de cada lado, sem mexer muito, até formar uma crosta dourada.
- 6 Abaixе o fogo para médio e continue a cocção até o ponto desejado, virando as peças ocasionalmente.
- 7 Retire do fogo, deixe descansar por 5 minutos antes de cortar, finalize com salsinha picada e sirva.

Dica Cali

Como o Tempero Completo Cali já é temperado, evite adicionar sal extra na receita. Deixe a carne descansar antes de cortar para manter os sucos e a maciez — essa mesma base também deixa arroz, feijão e sopas com muito mais sabor.