



PICANHA BABY NA PEDRA DE SAL COM BATATAS SALTEADAS

 Nível Intermediário

 Rendimento 8 porções

 Tempo de preparo 2 Horas

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

INGREDIENTES

PICANHA BABY

- 800 g de Picanha Baby Swift Ouro
- 1 unidade de pedra de sal

BATATAS SALTEADAS

- 500 g de batatas baby cozidas al dente
- 1 colher (sopa) de folhas de tomilho
- 3 colheres (sopa) de azeite para pincelar

MODO DE PREPARO

PICANHA BABY

1. Aqueça a pedra de sal por ao menos 1 hora e 30 minutos na segunda altura da churrasqueira, mantendo o fogo forte constante.
2. Doure na pedra de sal bem aquecida todos os lados da picanha baby, por 5 minutos de cada lado.
3. Retire da pedra e deixe atingir o ponto interno da picanha baby na segunda altura, a 45 cm da brasa, por aproximadamente 15 minutos.
4. Retire da churrasqueira e deixe descansar por 15 minutos antes de cortar a peça.
5. A pedra de sal já confere à carne uma leve salga, se achar necessário adicione sal ao servir.

BATATAS SALTEADAS

1. Coloque as batatas cozidas “al dente” para dourar na pedra de sal quente, na churrasqueira, por 10 minutos de cada lado. Aproveite o dourado da carne que ficou na pedra para conferir mais sabor às batatas. Espalme as batatas para que mais de suas superfícies fiquem douradas.
2. Tempere as batatas com folhas de tomilho e pincele azeite para dourar por completo e fiquem suculentas. Sirva quente com a picanha.

DICA: Tempere com Mix de Pimentas Swift a carne e as batatas salteadas.

PRODUTOS UTILIZADOS



Picanha Baby Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR