

FONDUE DE CARNE

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

De véspera coloque dentro de um jarro, 1 litro de óleo e ervas secas a gosto, como orégãos, folhas de louro, tomilho e alecrim (Quanto mais tempo as ervas ficarem dentro do óleo, mais o óleo fica saboroso)

800g de lombo de novilho cortado em cubos

Flor de sal q.b.

Alho em pó q.b.

Pimenta q.b.

300g de cogumelos frescos cortados em quartos

400g de camarão cru descascado, descongelado ou fresco

200g de salsichas de cocktail

Maionese

2 colheres de sobremesa de ketchup

Meia colher de chá de mostarda dijon

Meia colher de chá de mostarda com sementes

1 ovo cozido

Meia cebola pequena picada finamente

Salsa picada

2 tiras de pimento vermelho cortado em cubinhos

1 colher de sobremesa de whisky

Meio dente de alho grande ou 1 médio

Açafrão em pó q.b.

Caril em pó q.b.

Natas frescas

Fruta a gosto cortada em pedaços ou fatias



Tempo de preparação: 45 minutos

Custo: 35 € | Custo por pessoa: 8.75 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/fondue-carne-38936/>

PREPARAÇÃO DO MOLHO TÁRTARO

Numa tigela, pique o ovo em pedacinhos.

Junte a cebola, duas colheres de sobremesa de salsa picada e 5 colheres de sobremesa de maionese.

Misture tudo muito bem.

PREPARAÇÃO DO MOLHO COCKTAIL DE WHISKY

Numa tigela, misture o ketchup, o whisky e 3 colheres de sobremesa de maionese.

Por fim, misture duas colheres de sobremesa de natas.

PREPARAÇÃO DO MOLHO MOSTARDA

Numa tigela, coloque as mostardas e uma colher de sobremesa de natas.

Mexa e por fim, misture duas colheres de sobremesa de maionese.

PREPARAÇÃO DA MAIONESE DE ALHO

No esmagador, esmague o alho e coloque numa tigela.

Junte uma colher de sobremesa de salsa picada e 3 colheres de sobremesa de maionese.

Misture tudo muito bem.

PREPARAÇÃO DO MOLHO DE CARIL

Coloque numa tigela duas colheres de sobremesa de maionese.

Tempere a gosto com caril em pó.

Por fim, misture uma colher de sobremesa de natas.

PREPARAÇÃO DO MOLHO À ESPANHOLA

Numa tigela, coloque duas colheres de sobremesa de maionese, uma colher de sobremesa de natas, o pimento cortado em cubinhos e açafrão a gosto.

Misture tudo muito bem.

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com um pouco de flor de sal, alho em pó e pimenta.

Envolve o tempero com a carne.

2. Num tacho, leve ao lume o óleo com as ervas.

Deixe aquecer um pouco até que comece a sentir o cheiro das ervas.

Coe o óleo numa rede muito fina para dentro do tacho do fondue.

É importante que o óleo fique bem coado para que os restos das ervas não queimem.

3. Sirva o fondue na mesa, para que os convidados frite a carne, os camarões, os cogumelos e as salsichas com o espeto.

Acompanhe com os molhos, a fruta, batata frita, arroz e salada a gosto.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!