

Carne de Vaca Assada no Forno

INGREDIENTES PARA 7 PESSOAS

1,5 kg de uma peça de carne de vaca para assar
350g de cogumelos frescos portobello inteiros
12 chalotas cortadas ao meio
700g de batatinhas para assar
250g de fatias de bacon cortadas ao meio
1 molhinho de salsa
4 dentes de alho
1 colher de sopa bem cheia de folhinhas de orégãos secas
1 cubo de caldo de carne de preferência natural
180 ml de vinho branco
Folhinhas de tomilho frescas
7 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de manteiga
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.
1 colher de café de louro em pó
1 colher de café de pimentão doce
Palitos



Tempo de preparação: 1 hora

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/carne-vaca-assada-no-forno-42975/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o molhinho de salsa os dentes de alho cortados em pedaços, os orégãos, o louro, pimenta preta moída na hora, sal e 5 colheres de sopa de azeite. Triture tudo com a varinha mágica até que fique uma pasta. Barre a carne por igual com o tempero preparado.
2. Às batatas, misture as chalotas. Tempere com sal e pimenta. Adicione o pimentão doce, as folhinhas de tomilho e o restante azeite. Misture tudo muito bem.
3. Num tabuleiro grande de ir ao forno, espalhe à volta as chalotas. Enrole cada batata com meia fatia de bacon e prenda com uma palito. Coloque-as à volta no tabuleiro e por cima espalhe o marinado da batata. Regue tudo com o vinho branco. Junte o cubo de caldo de carne e 200 ml de água.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe assar durante 10 minutos. Passados os 10 minutos mexa as batatas e afaste-as do centro do tabuleiro. No meio, coloque a carne e à volta, espalhe os cogumelos. Por fim, coloque a manteiga por cima da carne. Aumente a temperatura para os 210°C e deixe assar aproximadamente 30 minutos.
5. A 10 minutos do fim, vire a carne e mexa as batatas. Passado o tempo, retire do forno e sirva com a carne cortada em fatias. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!