



Espetadas de borrego ao caril




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Demorado


Dificuldade
Médio


Custo
Médio


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 75ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Seleção
Socalcos do Norte

 25ml de Gallo Vinagre
Balsâmico Rosé

- 4 unidades de queijo fresco
- 300g de laranja
- 400g de romã
- 250g de alface mista

Modo de preparação

1

Para fazer a marinada, frite as cebolas em óleo durante cerca de quatro minutos até ficarem macias e alouradas, não queimadas.

2

Acrescente alho, gengibre, caril e açafraão da Índia e passe no tacho durante mais dois minutos.

3

Acrescente, mexendo, o vinagre, a compota e o sal e aqueça até ferver.

4

Retire do lume e deixe a marinada arrefecer à temperatura ambiente. Isto demora algumas horas.

5

Entretanto, desosse o cordeiro e retire quaisquer peles brancas e tendões.

6

De seguida, corte a carne em cubos pequenos.

7

Coloque a carne numa taça de marinar, acrescente as folhas de loureiro em pedaços e verta a marinada sobre a carne.

8

Misture bem e certifique-se de que cobre toda a carne. Cobrir e marinar durante pelo menos 12 horas.

9

Coloque a carne num espeto enquanto a fogueira arde. Ao colocar a carne no espeto acrescente alguns alperces secos, um pouco de cebola e pimentos entre os cubos de carne.

10

Deixe grelhar cerca de 10 minutos sobre brasas quentes, rodando algumas vezes as espetadas. A forma mais fácil de fazer isto é juntar todas as espetadas numa grelha fechada articulada.

11

Servir com salada, tomate cereja e Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra



Balsâmico Rosé

Vinagre

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide