



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 açafrão 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 marinhar 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 Balsâmico

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.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide