



CARNE LOUCA DE LAGARTO SWIFT



Nível Intermediário



Rendimento 4 porções



Tempo de preparo 60 minutos



Ocasião Lanches e aperitivos



Modo de preparo Fogão

INGREDIENTES

- 1 kg de lagarto Swift
- 1 colher (café) de páprica
- 2 cebolas picadas
- 3 dente de alho descascados
- 1 cenoura picada
- 3 folhas de louro
- 1 ramo de alecrim

- 1 ramo de tomilho
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon
- 600 ml de cerveja
- 2 tomates picados
- Sal e pimenta preta Swift a gosto
- 100 ml de óleo de girassol
- 300g de pão de alho bolinha Swift

MODO DE PREPARO

1. Numa panela de fundo grosso ou chapa sele bem o lagarto até ficar dourado de todos os lados;
2. Na panela de pressão refogue com um fio de óleo 1 cebola picada o alho e a cenoura;
3. Adicione o lagarto já selado na panela de pressão. Junte o alecrim tomilho e louro tempere com sal pimenta mostarda e páprica;
4. Acrescente a cerveja feche a panela e cozinhe por 45 minutos após o início da pressão;
5. Abra com cuidado a panela de pressão te com a ajuda de um garfo desfie o lagarto;
6. Numa frigideira refogue a cebola restante e o tomate acrescente o lagarto desfiado e 200 ml do caldo da cocção;
7. Cozinhe por 5 minutos ajuste o sal e reserve.
8. Asse o pão de alho no grill ou forno;
9. Recheie com a carne e sirva ainda quente.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pão de Alho Bolinha



Lagarto Swift



Páprica Picante Swift



Alho Picado Swift



Mix de Pimentas Swift



Cebola Picada Swift

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