

# ENTRECOSTO PICANTE



Revista  
Jun. | Jul. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues  
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

## INGREDIENTES

- 600 g de entrecosto de porco
- 1 cebola pequena
- Pés de salsa
- 1 colher de sopa de Ketchup
- 1 colher de sopa de pasta de pimentão
- 1 colher de chá de mel
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de tabasco
- 1 folha de louro
- ½ limão em sumo
- 50 ml de azeite
- 1 colher sopa de vinagre de vinho
- Pimenta preta do moinho
- Grãos de pimenta preta e sal marinho a gosto

## PREPARAÇÃO

Tempere o entrecosto com sal grosso • Leve um tacho ao lume com água, a cebola, o louro e uns grãos de pimenta • Coza o entrecosto entre 20 a 30 minutos, deixe arrefecer e reserve • Misture os restantes ingredientes e envolva • Barre o entrecosto por fora e reserve a mistura restante • Leve ao grelhador a carvão, a gás ou ao forno • Cozinhe até ficar bem dourado e caramelizado • Sirva cortado com gomos de limão e co o molho de reserva