



Costelas cozidas com legumes marinados

NEW

Costelas cozidas na cerveja com legumes amargos marinados e acompanhados de Lamb Weston® Steakhouse (818.525)

INGREDIENTES

4 pedaços pequenos de costela

1 cebola

15 ml de alho picado

15 ml de tomilho

340 g de cerveja Porter

1 pimentão vermelho em corte julienne

1 pimentão verde em corte julienne

1 cebola em corte julienne

946 ml de vinagre branco

473 ml de água

237 ml de açúcar

237 ml de sal

MODO DE PREPARO

1. Tempere e doure as costelas, e coloque-as depois em uma bandeja para forno.
2. Refogue os legumes e as ervas, e adicione depois cerveja para deglaçar a frigideira.
3. Leve ao forno a 150°C por três horas. Destape e cozinhe por mais uma hora até que o líquido se reduza bastante.
4. Leve os ingredientes do marinado à fervura, misture até dissolver o sal e o açúcar, despeje a solução do marinado quente sobre os legumes e deixe esfriar.
5. Sirva as costelas quentes com o marinado, o líquido de cozimento reduzido e suas batatas fritas Lamb Weston® favoritas.

Rendimento

4 porções