

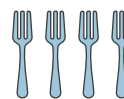
Feiersténgszalot

1kg carne de vaca (do ombro), 1 fatia de pernil
3 litros de água, 1 alho francês, 1 cenoura, 1 celeri, 1 cebola, 1 chalota
2 folhas de louro, 1 ramo de tomilho, 5 bagas de zimbro
3 cravos-da-índia, sal grosso, 10 grandes grãos de pimenta

Para o tempero da salada:

2 c. de sopa de mostarda luxemburguesa, 2 c. de sopa de água
2 c. de sopa de vinagre, 4 c. de sopa de óleo de milho ou girassol
1 chalota, salsa, 1 pintada de Maggi, 2 ovos cozidos

4 pessoas



120 min



Receita

1

Pôr a cozer as duas peças de carne e os 3 litros de água num tacho e retirar a espuma que se acumula de vez em quando.

2

Quando a água da carne começar a ferver, adicionar os legumes e as especiarias. Deixar cozer a lume brando durante mais ou menos 2 horas.

3

Tirar a carne do tacho, e deixar arrefecer um pouco - a seguir, cortar a carne em pequenos cubos.

4

Preparar o molho de salada: Numa tigela, adicionar a água e a mostarda. Picar a chalota et adicionar à mistura. Adicionar o óleo, o vinagre, o Maggi, a pimenta, o sal e a salsa.

5

Adicionar a carne cortada em cubos à mistura e os ovos cozidos.

6

Deixar marinar no frigorífico durante 2 horas antes de servir.

Com o apoio do