



Carne Escabeche

INGREDIENTES

- 1Kg de posta branca limpa sem gordura
- 1/2 Copo de azeite
- 1/2 Copo de vinagre
- 2 Copos de água

Molho

- 4 Cebolas Média cortadas
- 1 Colher de sopa de **Orégano Cípria**
- 5 Tomates frescos picados ou uma latinha de tomate pelado picado
- Gotas de molho de pimenta (opcional)
- 1 Colher de **Tempero de Carne Cípria**

MODO DE PREPARO

Ferver na panela de pressão por 50 minutos a carne, o azeite, o vinagre e a água. Escorra a carne e coloque na geladeira. Reserve o caldo para o molho. Deixe gelar por algumas horas.

Para preparar o molho, coloque no caldo reservado, os outros ingredientes. Cozinhar em fogo lento até engrossar o molho.

Colocar a carne gelada em uma tábua e fatiar bem fininho com uma faca afiada. Terminado o molho, monte em uma travessa em camadas, carne e molho até terminar, leve para a geladeira.