

Entrecosto Frito em vinha de alhos



:

Entrecosto de porco

Alhos

Louro

Pimentão

Sal e pimenta

Vinho branco

Banha (ou azeite)

Couves de folha verde

Cenouras e/ou nabos

Batatas

Preparação:

De véspera, ou mesmo dois dias antes, parta o entrecosto em pequenos troços e faça uma vinha de alhos com alhos, louro, pimentão, sal, pimenta e vinho branco. Reserve no frigorífico. Uma hora antes da refeição, frite os pedaços de entrecosto em lume forte e na banha até alourarem, junte a vinha de alhos em que marinaram, baixe o lume e vá adicionando vinho em adições sucessivas de pequenas quantidades sempre que os sucos, por evaporação, estejam a ficar agarrados.

A fritura demora assim cerca de uma hora ou um pouco mais, tempo durante o qual deve cozer em água e sal os legumes.

Serve-se junto, com os legumes temperados com o delicioso molho da fritura da carne.