



Tender à Califórnia

Tempo de preparo: 12h | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

01 tender de aproximadamente 1,5 kg

01 litro de coca cola

01 lata de pêssegos em calda

Cravos da Índia

15 cerejas

Modo de preparo:

Risque a capa do tender com a ponta de uma faca fazendo um xadrez.

Espete um cravo em cada ângulo formado pelo xadrez.

Coloque em uma vasilha funda e cubra com a coca e a calda do pêssego e deixe marinar de véspera.

Leve ao forno médio com metade da marinada por 1 hora.

Apure a calda e tempere com sal e pimenta.

Sirva o tender fatiado com a calda.



Conheça os livros de receitas
do **Chef Taico**

CLIQUE AQUI E ACESSE

