

SANDUICHE DE CARNE DESFIADA COM CEBOLA CARAMELIZADA

Rendimento: 1 sanduiche de 280 gr

Tempo de Preparo: 50 minutos



#FOODTHINKING

	INGREDIENTE	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Tempero Mais sabor Páprica	kg	0,02
	Base de Tomate Desidratado Knorr	kg	0,125
	Molho Barbecue Hellmann's	kg	0,08
Outros Ingredientes	Alcatra/Patinho/Músculo	kg	0,65
	Cebola	kg	0,08
	Água	kg	0,5
	Cerveja Pilsen	kg	0,55
	Pão Australiano (60gr)	kg	0,06
	Óleo	kg	0,03
	Maionese Hellman's	kg	0,09
	Queijo parmesão	kg	0,025

MODO DE PREPARO

1.	Em uma panela de pressão, colocar a água, a cerveja e o Tempero Mais Sabor Páprica. Deixar ferver.
2.	Reduzir o fogo e adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr.
3.	Adicionar a carne escolhida cortada em cubos e tampar a panela. Cozinhar por 40 minutos até a carne ficar macia.
4.	Em uma frigideira, refogar a cebola com o óleo e adicionar o Molho Barbecue Hellmann's até reduzir.
5.	Cortar o pão ao meio e selar a parte interna na frigideira ou chapa.
6.	Montagem: base do pão, carne cozida desfiada, cebola caramelizada, uma camada de Maionese Hellman's e cobrir com parmesão. Fechar com a coroa do pão.
7.	Serviço: Para viajar bem, enrolar o sanduíche em papel manteiga ou papel encerado e fazer dobras para que o item fique seguro e firme.
8.	Serviço: Embalagens secundárias, como caixas, ajudam a manter vários itens seguros como combos com vários sanduíches e acompanhamento,



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.