



**Swift**

## BOMBOM DE ALCATRA AO MOLHO DE MOSTARDA E CERVEJA



### INGREDIENTES

- 1,5 kg de Bombom de Alcatra Swift
- Sal e Mix de Pimentas Swift a gosto
- 1 lata de cerveja (350 ml)
- 1 xícara (chá) de mostarda amarela
- 2 xícaras (chá) de Cebola Picada Swift
- 2 batatas cortadas em cubos médios

- 2 cenouras cortadas em cubos médios
- 2 batatas doce cortadas em cubos médios
- 4 colheres (sopa) de azeite
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo

### MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C.
2. Tempere a carne com sal e pimenta a gosto.
3. Coloque a peça de carne em uma assadeira pequena antiaderente de laterais altas adicione a cerveja e complete com água até que cubra mais da metade da peça de carne.
4. Passe o molho de mostarda sobre a carne cubra com papel alumínio e asse por cerca de 3 horas ou até que esteja macia virando a peça a cada 1 hora. Se necessário acrescente mais líquido na assadeira.
5. Enquanto isso em outra assadeira antiaderente média misture a cebola as batatas e a cenoura. Tempere com sal pimenta e azeite.
6. Leve ao forno ao mesmo tempo que a carne por cerca de 1 hora ou até que os legumes estejam macios.
7. Retire a carne do forno corte-a em fatias e deixe descansar por 5 minutos no caldo da assadeira.
8. Coe o caldo da carne coloque em uma panela pequena e leve ao fogo baixo. Acrescente a farinha diluída em 1 xícara (chá) de água fria e misture sem parar de mexer para evitar grumos até que o caldo fique encorpado.
9. Sirva a carne com o molho acompanhada dos legumes.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Bombom de Alcatra  
Swift



Mix de Pimentas  
Swift



Cebola Picada  
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
**WWW.SWIFT.COM.BR**