

Picanha Fatiada

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Para os meus amigos churrasqueiros do mundo todo. Aqui está uma receita de um churrasco que pode ser completamente preparado antes do primeiro convidado chegar. É ideal para uma noite mais requintada quando você quer ter mais tempo para conversar com os seus convidados no lugar de se preocupar com a churrasqueira.

Ingredientes:

- Picanha (com uma camada fina (0.5 cm) de gordura)
- Molho de Soja
- Sal
- Mostarda estilo Dijon
- Pimenta preta moída na hora
- Oleo de cozinhar sem sabor (Canola, Milho, ou Soja)
- Azeite de Oliva Extra Virgin
- Manjericão Fresco

Procedimento:

1. **Tempere a picanha (pelo menos uma hora antes de assar mas até um dia antes.)**
 - Seque bem a picanha com toalhas de papel.
 - Polvilhe muito levemente com sal fino (o molho de soja e a mostarda também são salgados).
 - Esfregue molho de soja por todos os lados da picanha.
 - Polvilhe com pimenta preta moída na hora por todos os lados.
 - Passe uma camada fina de mostarda por todos os lados da picanha.
 - Deixe descansar por pelo menos uma hora (a temperatura ambiente) ou por até 24 horas (no refrigerador). Se refrigerar, retire do refrigerador umas duas horas antes de assar.
2. **Assando a picanha (instruções para a grelha, adapte para churrasqueira ou para uma frigideira de ferro e um forno quente)**
 - Deixe a sua grelha o tão quente quanto possível (a minha chega a 275C)
 - Limpe bem a grelha com uma escova de aço.
 - Coloque uma pequena quantidade de óleo com alto ponto de queimada (óleo de canola, de milho, ou de soja) em uma vasilha pequena, dobre um pedaço de toalha de papel várias vezes. Segure o papel com pegadores, mergulhe o papel no óleo e passe em cima da grelha. Cubra a grelha e deixe o óleo queimar por um minuto. Repita o processo três ou quatro vezes para reduzir a possibilidade da carne grudar na grelha.

- Asse a picanha, deixando o primeiro lado por mais tempo do que o segundo.
- A medida que cada pedaço fique pronto (a picanha tem que estar mal passada — a temperatura interna deve estar entre 125F e 130F em um termometro de leitura instantânea), remova o pedaço e coloque em uma vasilha coberta (uma tigela coberta com um prato ou uma panela pesada com tampa).
- Mantenha a picanha assada coberta até que ela esfrie o suficiente para manusear (20 ou 30 minutos) ela vai continuar cozinhando por este tempo. A picanha também vai liberar muito suco. Guarde o suco.

3. Fatiando a picanha para servir

- Selecione uma tábua de cortar da qual seja fácil coletar os sucos da picanha. A medida que voce fatia, coloque os sucos e a picanha fatiada de volta na vasilha coberta.
- Usando uma faca muito afiada, fatie a picanha em sentido contrário à fibra da carne em fatias muito finas.
- Adicione algumas colheres de azeite de oliva extra virgin à picanha fatiada.
- Perto do momento de servir, pique o manjeriçao em tirinhas bem fininhas, adicione à picanha fatiada e misture muito bem (o melhor é usar as mãos para misturar, principalmente se tiver fazendo uma quantidade grande de picanha).
- Sirva à temperatura ambiente ou ainda morna.