

Anexo – Instruções para grelhagem de Carne Fresca da raça Cachena

Obter as peças de talho (lombo, vazia ou alcatra) por forma a trabalhar unicamente com a carne de uma única peça.

Proceder ao corte de fatias com cerca de 2 cm de espessura, tendo sempre em atenção a necessidade de o corte ser perpendicular às fibras.

Aquecer o grelhador 30 minutos antes de iniciar a grelhagem.

Proceder à 1ª viragem quando a temperatura no interior da carne rondar os 41.5°C; quando atingir os 71°C retirar a carne para tabuleiro com grelha (de forma que a carne possa libertar algum suco sem que fiquem em contacto direto com a carne) e deixar repousar por 2 minutos. Poderá ser necessário deixar mais tempo ou virar 2ª vez antes de terminar o processo de grelhagem.

Se considerada a utilização de grelhador elétrico ou chapa é importante que a cada viragem da carne a base seja limpa, por forma a que não haja libertação de maus sabores para a carne.

Para mais informações, viste o nosso website: <http://www.qualbovcachena.uevora.pt/>