

Tender com abacaxi e molho de mostarda

De [Cookbooknet](#)



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 30 Minutos
Tempo de Cozedura: 60 Minutos
Pronto em: 1 h, 30 m
Dificuldade: Médio

Ingredientes:

- 1 [tender](#)
- [Abacaxi](#) fresco cortados em pedaços pequenos
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 2 xícaras (chá) de suco de abacaxi
- 4 colheres (sopa) de glucose de milho

Preparação:

Usando um cortador (3 cm de diâmetro) ou uma faca pequena, faça cortes e coloque pedaço pequeno de abacaxi.

Pincele com a mistura de mostarda e vinagre. Coloque o suco de abacaxi na assadeira e cubra o tender com papel-alumínio.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, deixe por aproximadamente 30 minutos.

Retire o papel-alumínio e deixe por mais 30 minutos, mais ou menos, sempre regando com o líquido da assadeira.

Retire do forno, misture a glucose de milho com o líquido da assadeira e pincele o tender.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/tender-com-abacaxi-e-molho-de-mostarda-fid-1489116>



São Paulo, SP, 31 de Dezembro de 2017

Mkmouse