



Bisteca na chapa

Chef Taico – Bisteca na chapa

Receita: Bisteca na chapa

Tempo de preparo: 20 min. | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

- 02 bistecas com filé com 01 cm de espessura.
- 02 dentes de alho.
- 02 tomates maduros fatiados bem fininhos.
- 01 cebola média fatiada bem fininha.
- 01 limão rosa.
- Cheiro verde batidinho.
- Sal e pimenta.

Modo de preparo:

1. Tempere o tomate e a cebola com limão, sal e a pimenta. Junte o cheiro verde e misture bem. Reserve.
2. Soque o alho com um pouco de sal.
3. Esfregue o alho socado nas bistecas e deixe descansar por 15 minutos.
4. Aqueça uma chapa reta e grelhe as bistecas até que os dois lados estejam dourados e a bisteca suculenta.
5. Sirva com a salada de tomates com cebola e farofa de bacon.

Crônica: Bisteca

Em tempos de terra nova, virgem, vigorosa, o capim crescia tão forte que estralava com o calor do sol.

Boiadas maduras, grandes chifres, couro liso e solto que chacoalhava enquanto os animais se deslocavam pastando pelas grandes invernadas de colônia.

Alimento abundante, carne macia, e muita gordura.

As rodovias fervilhavam, caminhões, camionetes e carros, de todos os lugares iam e vinham no frenesi pujante que acontecia pelo Paraná.

Os trajetos eram lentos e difíceis, o tempo passava e a fome apertava...

Restaurantes de “beira de estrada”.

Aqui, a indicação de boa comida era o número de camioneiros que já estavam estacionados.

Andando pelo pátio de terra batida, o cheiro da farta gordura que derretia no fogo já nos fazia prever o cardápio;

A bisteca, corte do lombo do boi com o osso, muito bem escolhida, passada na serra fita na medida de um dedo, tendo de um lado o filé e do outro o contrafilé.

O alho é muito bem socado com sal até virar uma pasta.

Este é o tempero que esfregado na carne passou a noite saborizando.

A grande chapa preta de ferro fundido está muito quente, fazendo a carne chiar, frigir e fumacear, enquanto grelha os belos cortes em “T”.

Um hábil cozinheiro trabalha o corte, às vezes virando e outras apenas esfregando pela superfície para ganhar cor e sabor.

Na mesa, farofa, salada de tomate e cebola, arroz, e a carne fumegante.

Na minha boca, textura e muito sabor.

Na memória o gosto do prazer: Bisteca na chapa.

São Paulo, SP, 30 Março de 2019

Mkmouse