

Charque Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/charque-caseiro

Aprenda a fazer charque caseiro para preparar deliciosos pratos como paçoca de carne, arroz carreteiro, entre outros. O processo de desidratação permite que seja consumida muitos dias após a data de fabricação e transportada por longas distâncias sem refrigeração.

Charque Caseiro Image not found. Type unknown

 72 h  1 porção

Ingredientes

- 1 kg de carne bovina ([lagarto ou ponta de peito](#))
- [Sal grosso](#)
- 1 Bacia
- 1 Pano de prato limpo
- 1 Gancho para espetar a carne

Modo de Preparo

1. Se a peça de carne estiver muito grande, corte em mantas de aproximadamente 3 centímetros de espessura.
2. Ou, quando for ao açougue você já pode pedir o corte em manta.
3. Se houver excesso de gordura nas laterais, retire com o auxílio de uma faca, mas se quiser com gordura pode deixar (fica delicioso no feijão).
4. Transfira a carne do charque caseiro para uma bacia e cubra com sal grosso.
5. Se você não tem sal grosso, pode ser outro tipo de sal.
6. O importante é que ela fique submersa pelo sal por todas as extremidades.
7. Cubra a bacia do charque caseiro com um pano limpo. Essa carne deverá ficar no sal por 72 horas (3 dias).
8. Pelo menos 1 vez por dia (a cada 24 horas), com cuidado incline a bacia na pia para o líquido que se soltou da carne escorrer.
9. Escorra todo o líquido com um coador, vire a carne e coloque o sal que ficou no coador por cima.
10. Após as 72 horas, espete a carne em um gancho para pendurar carne (encontrado em lojas de artigos para churrasco) e deixe pendurada em um local de sombra por 60 horas (2 dias e meio).
11. Passado o tempo, retire a carne do gancho e tire o excesso de sal.
12. A esse ponto seu charque caseiro já está pronto para ser usado no preparo de receitas.
13. Para armazenar, envolva em plástico filme e guarde na geladeira.
14. Praticamente todas as receitas com charque pedem que ele seja dessalgado, o procedimento é igual ao de dessalgar a carne de sol.