



RECEITAS DA FIA

Tender ao Molho de Laranja

www.receitasdafia.com/receitas/tender-ao-molho-de-laranja

Aprenda a preparar um Tender delicioso para sua ceia de natal, essa receita é só para dar um toque a mais, já que o tender vem semi-pronto fica super rápido de fazer e não pode faltar no seu jantar de natal!

 90 min

 9 porções

Ingredientes

- 1 kg de [tender](#) suíno
- Suco de 3 [laranjas](#) pêra
- 3 colheres de sopa de [mel](#)
- 1 colher de sopa de [mostarda Dijon](#)
- ¼ de xícara de [vinho branco](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) sem sal
- 1 laranja para decorar (opcional)
- Cravos da Índia para decorar (opcional)

Modo de Preparo

1. Pra deixar o tender com carinho de “Natal”, fiz aquela ornamentação tradicional.
2. Com uma faca bem afiada, fiz cortes não muito fundos no tender, tanto na horizontal quanto na vertical (apenas na parte que fica “pra cima” do tender).
3. Nas interseções do corte, espetei cravinhos. Feito isso, reserve o tender em uma assadeira.
4. Misture o suco da laranja, o mel, mostarda, a manteiga e o vinho em uma tigela.
5. Regue o tender com a mistura e leve ao forno pré-aquecido por 1 hora.
6. Na primeira meia hora, o tender ficará coberto com papel alumínio.
7. Passados os 30 minutos, regue com o caldo e deixe assar sem o papel alumínio.
8. Como o tender já vem pronto, o tempo de forno é mais para dar um plus com o molho de sua preferencia.
9. Na hora de servir, monte uma “cama” de fatias de laranja e coloque o tender por cima.
10. Se preferir, use abacaxis ou pêssegos, também fica muito bom!
11. Se quiser dar uma encorpada no molho do tender, pegue o caldinho que sobrou na assadeira e acrescente 2 colheres de sopa de manteiga e 1/2 colher de sopa de maizena e leve ao fogo baixo até dar uma encorpada no molho.
12. Regue por cima do tender na hora de servir!