

*Sanduíche de coxão  
duro desfiado com  
tomate e rúcula e  
batata chips*

**Carne Suína  
Brasileira**



## *Sanduíche de coxão duro desfiado com tomate e rúcula e batata chips*

*(Rende 8 porções)*

*600 g de coxão duro suíno  
1 folha de louro  
1 ramo de alecrim  
1 colher (sopa) de mostarda  
2 colheres (sopa) de molho inglês  
2 cebolas cortadas em gomos  
2 colheres (sopa) de vinagre de maçã ou de vinho tinto  
1/4 de xícara de azeite  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto  
Tomates cortados em rodelas  
Folhas de rúcula  
Pão português ou outro de sua preferência  
Batata chips para acompanhar*

*Tempere a carne com sal, pimenta, louro, alecrim, mostarda, molho inglês, cebola e vinagre e deixe repousar por 30 minutos. Transfira para uma panela de pressão, junte a metade do azeite e frite em fogo alto, virando a carne para dourar de todos os lados. Acrescente 4 xícaras de água, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos, contando a partir do momento que pegar pressão. Apague o fogo e deixe sair a pressão. Abra a tampa com cuidado e verifique se a carne está cozida. Se necessário, cozinhe por mais 10 minutos, sem pressão, com a panela tampada. Verifique o tempero e retire a carne da panela. Deixe amornar e desfie. Use o caldo para fazer um arroz. Monte os sanduíches: em cada pão, coloque fatias de tomate temperadas com sal e azeite, cubra com a carne desfiada e folhas de rúcula. Regue com mais azeite e sirva com batata chips.*

**Carne Suína  
Brasileira**