

Βραζιλιάνικη σούβλα ανάμεικτη

Υλικά

- 1kg πρόβειο μπούτι (A/O)
- **1kg μοσχάρι chuck roll ή σπαλομπριζόλα (A/O)**
- **30g Μαρινάτα BBQ Dry (Κωδ. 51003)**
- **10g Καρύκευμα Argentina (Κωδ. 40069)**
- 50ml νερό
- 50ml λάδι
- Κόκαλα από πλευρό ή μεταλλική σούβλα

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κρέας σε μεγάλα κομμάτια (για κοντοσούβλι) και τα βάζουμε σε βαθύ σκεύος.
2. Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα BBQ Dry, ανακατεύοντας καλά με το νερό και το λάδι. Προσθέτουμε το κρέας και το αφήνουμε να μαριναρισθεί.
3. Αφού απορροφηθεί η μαρινάτα περνάμε εναλλάξ ένα κομμάτι κρέατος (μοσχάρι & πρόβειο), προσπαθώντας το λίπος να βρίσκεται στην εξωτερική πλευρά.
4. Αναμειγνύουμε με λίγο λάδι το Καρύκευμα Argentina και το απλώνουμε στην επιφάνεια του κρέατος.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στα κάρβουνα ή στο grill. Εναλλακτικά σκεπάζουμε και ψήνουμε στο φούρνο στους 170 °C για 2 ώρες περίπου. Στο τέλος ξεσκεπάζουμε να πάρει χρώμα.

