

# Tender de Natal ao Molho de Abacaxi Receita Fácil



Tender de Natal ao Molho de Abacaxi

## **INGREDIENTES:**

3 kg de tender semi-desossado;

Quanto baste de cravo-da-índia para decorar;

4 colher(es) (sopa) de mostarda;

2 colher(es) (sopa) de melado;

5 colher(es) (sopa) de vinagre branco;

3/4 xícara(s) (chá) de rum;

1 xícara(s) (chá) de suco de abacaxi;

3 colher(es) (sopa) de margarina;

2 unidade(s) de abacaxi em fatias;

3 colher(es) (sopa) de açúcar;

1 unidade(s) de canela em pau;

250 r de geleia de framboesa.

### **MODO DE PREPARO:**

Com uma faca afiada corte o tender em losangos pequenos;

Coloque um cravinho em cada corte dos losangos;

Em uma tigela misture a mostarda, o melado, o vinagre e a meia xícara de rum;

Coloque o tender em uma travessa e regue com o [molho](#) que misturou, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 1 hora;

Em uma frigideira derreta a manteiga;

Acrescente o abacaxi, polvilhe o açúcar por cima e deixe ferver;

Quando ferver adicione o rum;

Em seguida o suco de abacaxi:

Retire o tender do forno e coloque em um prato, misture o molho ao caldo que se formou na assadeira;

Guarde o caldo e na hora de servir, regue o tender com ele.

## ***Tender de Natal ao Molho de Abacaxi***