

# Como fazer churrasco de apartamento? Confira nossas dicas

A quarentena tem mantido boa parte da população dentro de casa, e com isso, a vontade de se reunir com os amigos para um churrasco na área de lazer ou no quintal está cada vez maior.

Quem mora em apartamento sofre ainda mais, já que o espaço limitado e a fumaça podem ser empecilhos na hora de saborear aquele churrasco de respeito.

Mas calma, nem tudo está perdido. Se você não tem espaço no seu prédio ou seu apartamento não possui área gourmet, este artigo é pra você. Confira agora dicas de como fazer um delicioso churrasco de apartamento de forma simples e fácil.

## Qual churrasqueira para apartamento escolher?

Tudo começa pela escolha da churrasqueira. Existem hoje no mercado, inúmeros modelos, tamanhos e finalidades de churrasqueira para apartamento. Sabemos que muitos apartamentos são fechados e não possuem uma varanda ou área gourmet, por isso, primeiramente é preciso avaliar o espaço disponível para “instalar” a churrasqueira. Uma dica importante é, se seu apartamento for realmente muito pequeno, opte por um modelo de churrasqueira móvel e que seja fácil de montar e desmontar.

Separamos alguns modelos para você poder fazer seu churrasco de apartamento:

- **Churrasqueira elétrica:** As churrasqueiras elétricas são ótimas para espaços realmente pequenos como conjugados e quitinetes. Por serem extremamente compactas, você pode utilizá-la em cima de mesas e balcões. Este modelo de churrasqueira possui uma resistência que fica logo abaixo da grelha que faz com que a carne asse.
- **Churrasqueira de fogão:** As churrasqueiras de fogão possuem em média 30 centímetros e são extremamente fáceis de montar e usar. Neste modelo de churrasqueira a quantidade de fumaça é mínima, então você pode fazer seu churrasco de apartamento tranquilo sem incomodar seus vizinhos ou encher seu apartamento de fumaça.
- **Churrasqueira a gás:** As churrasqueiras à gás funcionam de forma parecida às churrasqueiras elétricas. A maioria dos modelos são de embutir, mas você consegue encontrar no mercado modelos móveis. Como o nome já diz, este modelo precisa de gás, então, será preciso um botijão ou gás encanado. Em alguns condomínios é proibido a utilização de botijão, restando então apenas a opção de instalar um encanamento.

## Churrasco no forno

Existe ainda a possibilidade de fazer o churrasco de forno, não é muito comum, mas pode matar sua vontade de comer um delicioso churrasco.

Os passos para fazer um churrasco de forno são basicamente os mesmos de um churrasco tradicional, a diferença será no modo de assar. Confira:

1. Acenda o forno com antecedência e deixe no máximo;
2. Coloque a carne na assadeira e leve ao forno. Caso utilize uma grelha, coloque uma assadeira no fundo do forno, assim, você evita que a gordura da carne suje o fogão;

## Tempo médio de preparo:

- **Mal passada:** Se preferir a carne mal passada, 15 minutos são suficientes.

- **Bem passada:** Para um churrasco mais bem passado, deixe por mais alguns minutos e vá conferindo.

É importante ressaltar que o tempo de preparo pode variar de acordo com o fogão, por isso, fique sempre de olho e acompanhe o ponto da carne.

No churrasco de forno, além de carne vermelha, linguiça e outros tipos, é possível assar também pão de alho. [Você pode conferir como neste artigo.](#)

## Churrasco na chapa

Outra possibilidade para se fazer um churrasco de apartamento é utilizar uma chapa de ferro. Confira algumas dicas.

Para se fazer um churrasco na chapa não existe nenhum segredo, basta apenas se atentar a alguns detalhes.

- **Como preparar a chapa e colocar a carne**

- ● Dê preferência por chapas de ferro fundido e mais grossas. Isso evita que a carne queime por fora e fique crua por dentro;
- Coloquei a chapa sobre as bocas do fogão e ajuste a temperatura para mais de 120 graus celsius. Caso o corte seja mais grosso, mantenha a temperatura do fogo um pouco mais baixa, assim o meio da carne atinge o ponto ideal;

- **Melhor corte de carne para chapa**

- ● O melhor corte para a chapa são os bifes.
- Importante levar em consideração o tipo de carne. Opte sempre por carnes com tempo de cozimento menor como contra-filé, por exemplo. Caso contrário, a carne ficará dura ou queimada por fora.

Um ponto muito importante são os acompanhamentos. Molhos e farofas fazem parte de um bom churrasco não é mesmo? Em nosso canal no youtube você pode ver algumas receitas de [molho para acompanhamento de churrasco](#), são dicas fáceis e que você pode fazer em minutos.

Sabemos que chamar os amigos e familiares para um bom churrasco de fim de semana é maravilhoso, no entanto, devemos respeitar o distanciamento social. Mas nada impede de fazer seu delicioso churrasco com as pessoas que moram com você!

E aí, gostou das nossas dicas de como fazer um churrasco de apartamento? Como você tem se virado pra saborear um delicioso churrasco? Conte pra gente nos comentários!