CARNE DE PANELA NA CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de paleta em cubos

3 cebolas médias cortadas em rodelas

1 ramo de tomilho

2 dentes de alho picados

sal a gosto

1 sachê de tempero pronto sabor carne ou caldo de carne

1 colher (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o óleo e deixe a panela esquentar

Em seguida, coloque a paleta em cubos aos poucos e deixe dourar

Frite uma pequena quantidade de cada vez para evitar que junte água na panela

Forre o fundo da panela de pressão com a cebola

Em seguida, coloque a carne que já foi selada

Por cima, coloque o restante dos ingredientes e tampe a panela

Cozinhe em fogo baixo por 40 minutos, após pegar pressão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11664-carne-de-panela-na-cebola.html