

COXÃO MOLE COM CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole (peça)
1 lata de cerveja preta
2 cebolas medias
6 dentes de alho
2 sachês de caldo de carne
1/2 sachê de molho de tomate
1 pimentão
sal
óleo

MODO DE PREPARO

Faça furos na peça da carne e passe o sachê do caldo de carne na peça toda. Na panela de pressão coloque óleo e deixe a carne selar dos dois lados.

Coloque o pimentão, as cebolas em rodela e os dentes de alho inteiros. Despeje a lata de cerveja, o molho de tomate, coloque água até que cubra a carne acerte o sal. Tampe e após pegar pressão deixe 45 minutos. Abra e deixe ferver para engrossar mas ainda deixe caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13311-coxao-mole-com-cerveja-preta.html>