

CARNE COM CREME DE CEBOLA E CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne - fraldinha, peixinho, ou outra de preferencia - cortada em cubos grandes
- 1 cebola - metade picada e metade em rodelas
- 3 long neck de cerveja escura leve
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 cenoura em rodelas grossas
- 1 batata em rodelas grossas
- 1/2 pimentão cortado em rodelas

MODO DE PREPARO

Refogue a carne com a cebola picada na panela de pressão em um fio de óleo.

Adicione o creme de cebola e a cerveja.

Deixe cozinhar na pressão por 10 minutos.

Adicione a cenoura, a batata, a cebola em rodelas e o pimentão em rodelas.

Coloque na pressão novamente por mais 10 minutos.

Analise o ponto da carne, acerte o sal e, se necessário, deixe na pressão por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17139-carne-com-creme-de-cebola-e-cerveja.html>