

# CARNE FRIA DA LUZIA

## INGREDIENTES

1 peça de lagarto com cerca de 2,5 kg fresca

5 cebolas grandes

4 pimentões verdes médios

1 pimentão vermelho grande

1 pimenta vermelha malagueta

200 g de azeitonas verdes sem caroço

2 tabletes de caldo de carne.

1 colher (sopa) de orégano

1 e 1/2 copo vinagre de vinho branco

1 e 1/2 copo de óleo de soja (substitua por azeite, se preferir)

1 copo de azeite

1 lata de cerveja

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4,5 litros, coloque a peça de carne cortada na metade, a cerveja, o caldo de carne e água até o limite da panela.

Desligue o fogo após 90 minutos do pino da panela subir.

Enquanto ferver a carne, corte as cebolas em rodelas grossas e os pimentões em tiras compridas com 1/2 centímetro de largura e reservar os cortes.

Após fervida a carne reservar de 3 a 4 copos da água da fervura e coloque a carne no freezer até adquirir firmeza para cortes finos (cerca de 12 horas).

Coloque todos outros ingredientes em uma panela grande adicionando os 3 ou 4 copos da água reservada.

Ferva até os pimentões ficarem ao dente e reservar o cozido.

Após congelar a carne, retire do freezer e, com faca bem afiada, corte lascas da carne com espessura suficiente para não quebrar.

Em um tigela funda e com tampa, inicie a montagem começando a colocar os vegetais cozidos com uma concha no vasilhame e em seguida uma camada das fatias de carne.

Em seguida, regue esta camada com o caldo e os vegetais, alternando até encher o pote.

Ao finalizar, despeje o restante da água na mistura, tampe e deixe descansar na geladeira curtindo por 24 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18338-carne-fria-da-luzia.html>