

CARNE LOUCA DA SHEILA

INGREDIENTES

800 g de carne cortada em pedaços grandes (pode ser coxão mole ou duro, alcatra ou outra carne com pouca gordura)

1/2 cebola picadinha e 1/2 cebola fatiada fininha

1/2 pimentão vermelho picadinho e 1/2 pimentão fatiado fininho

2 dentes grandes de alho amassados e 2 dentes de alho picados

2 cubos de caldo de carne

4 xícaras de água (suficiente para cobrir a carne)

salsa e cebolinha picadinha a gosto

pimenta-do-reino a gosto

ervas secas a gosto (orégano, alecrim, tomilho)

1/2 lata de polpa de tomate (cerca de 150 ml)

10 tomatinhos cereja picadinhos

suco de 1 limão

3 colheres (sopa) de azeite extravirgem

2 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão a carne, o suco de limão, a cebola picadinha, o alho amassado, as folhas de louro e o pimentão picadinho.

Cubra com a água, somente o suficiente para cobrir a carne, coloque um cubo de caldo de carne e leve ao fogo.

Após pegar pressão deixe por 40 minutos.

Após cozinhar a carne por 40 minutos na pressão, retire a carne da panela sem o caldo, desfie toda a carne com a ajuda de dois garfos.

Reserve essa carne.

Em outra panela aquecida, coloque o azeite, acrescente o alho picadinho e deixe fritar um pouco.

Depois coloque a cebola fatiada até ela ficar levemente dourada.

Acrescente o pimentão e deixe até ele amolecer bem.

Acrescente os tomatinhos picados e coloque meia concha do caldo que sobrou da carne e o outro cubo de caldo de carne (dissolva-o bem).

Junte a carne desfiada e misture bem tudo.

Acrescente a polpa de tomate, a salsinha, cebolinha e ervas secas e misture tudo muito bem.

Deixe ferver um pouco, até pegar bem o sabor na carne.

Corrija o sal se for necessário e acrescente um pouco mais do caldo que sobrou da carne caso queira uma carne mais molhadinha.

Sirva no pão francês, na torrada, use como molho em macarrão ou só acompanhe com um arroz branco simples.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18420-carne-louca-da-sheila.html>