OXTAIL WITH BEER (RABADA COM CERVEJA)

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de rabada limpa em pedaços

tempero baiano

1 lata cerveja pilsen (269 ml)

1 cebola grande

sal grosso

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de óleo de milho

MODO DE PREPARO

Lave bem a rabada em água corrente e reserve.

Na panela de pressão, misture os seguintes ingredientes: uma colher de sopa de óleo de milho, 1 cebola grande picada e 3 dentes de alho picados.

E frite até ficar dourado.

Adicione a rabada à panela.

Adicione uma colher de sobremesa com tempero baiano e sal grosso a gosto.

Feche a panela e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos.

Para acompanhar, sirva arroz branco e polenta temperada.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20905-oxtail-with-beer-rabada-com-cerveja.html