

CARNE DE MÚSCULO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 2 cebolas bem grandes ou o suficiente para forrar o fundo da panela
- 300 kg de carne de músculo ou o suficiente para cobrir as cebolas
- 1 colher (sopa) de amaciante de carne
- 2 caldos de carne esfarelados
- 3 dentes de alhos médios cortados em rodela
- 1 cenoura pequena cortada em rodela fina
- 3 batatas médias cortadas em rodela ou o suficiente para cobrir a carne
- 1 pacote de molho de tomate pronto (350 g)

MODO DE PREPARO

- Corte a carne em cubos e tempere com o amaciante de carnes somente.
- Leve a carne ao micro-ondas até que esteja cozida, reserve (inclusive a água que saiu durante o cozimento).
- Corte a cebola em pétalas e use para forrar o fundo da panela de pressão.
- Coloque a carne sobre a cebola (inclusive a água do cozimento).
- Sobre a carne, espalhe o alho picado e cenoura em rodela.
- Esfarele o caldo de carne por cima.
- Espalhe também a batata devidamente descascada e fatiada.
- Por fim, regue com o molho de tomate e 1/2 xícara de água.
- Deixe cozinhar em fogo médio durante 15 a 20 minutos após a panela começar a chiar.
- Retire da panela e sirva em seguida com arroz branco ou macarrão al dente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21269-carne-de-musculo-na-panela-de-pressao.html>