

PERNIL COZIDO COM CERVEJA PRETA E CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1,5 kg a 1,7 kg de pernil
- 4 cebolas grandes
- 2 cubinhos de caldo de carne
- 50 g de coentro
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de cerveja preta de 300 ml (qualquer marca)

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas e divida em 2 porções.

Forre o fundo da panela de pressão com a primeira porção de cebola.

Misture o creme de cebola, a cerveja preta e o coentro em uma forma de marinex.

Corte o pernil em cubos grandes.

Coloque o pernil no marinex e regue com a mistura da cerveja, do creme de cebola e o coentro por uns 15 minutos.

Ferva uma jarra de água, mas coloque a quantidade suficiente para cobrir o pernil.

Coloque o pernil na panela.

Adicione a mistura do creme de cebola com a cerveja e o coentro.

Salpique os cubos de caldo de carne na mistura, espalhando por toda a panela.

Cubra o pernil com a segunda porção das cebolas cortadas.

Adicione a água fervendo (o suficiente para cobrir o pernil).

Mantenha a panela em fogo baixo até ferver novamente.

Após iniciar a fervura, tampe a panela e deixe na pressão por 25 minutos.

Após 25 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair da panela naturalmente.

Sirva o pernil com o caldo, acompanhado de arroz branco e batatas cozidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21610-pernil-cozido-com-cerveja-preta-e-creme-de-cebola.html>