

CARNE DE PANELA SUCULENTA

INGREDIENTES

2 kg de miolo de acém picado médio
2 cebolas médias
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de shoyu
2 colheres (sopa) de vinagre
2 tabletes de caldo de carne
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte 1 cebola e o alho em pedacinhos bem pequenos (pode ralar fino ou processar).

Coloque em uma travessa grande junto com o shoyu e o vinagre, com uma pitada de sal (pode ser tempero pra carne).

Junte a carne aos ingredientes e reserve.

Em uma panela de pressão grande, aqueça um fio de azeite e coloque a carne, deixando refogar um pouco.

Feche a tampa e deixe cozinhar em fogo alto até pegar pressão.

Depois disso, deixe cozinhando em fogo baixo por mais ou menos 30 minutos.

Está pronto, carne macia e caldo cremosinho, como na foto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23214-carne-de-panela-suculenta.html>