

PALETA BOVINA SEM OSSO (DIVINA!)

INGREDIENTES

1 peça de paleta bovina (não cortar a carne, usar a peça)

sal a gosto

2 colheres de cominho

colorau a gosto

4 cabeças de alho triturado

1 tablete de caldo knorr, sabor carne

2 colheres de azeite

2 colheres de vinagre

salsa, cebolinha e coentro

1 cebola

1 colher de margarina

1 tomate

MODO DE PREPARO

Faça vários furos na peça da carne com a faca.

Misture todos os temperos num recipiente e regue sobre a carne, amaciando a carne para que penetrem os temperos.

Deixe pegar o tempero por aproximadamente de 1 a 2 horas.

Na panela de pressão, coloque óleo e, quando o óleo estiver quente, coloque a peça da carne e deixe refogar bem.

Quando a carne estiver dourada dos dois lados, cubra-a com água já quente.

Deixe a peça por aproximadamente 40 a 50 minutos na pressão, ou até ficar macia e cozida por completo.

Retire da panela de pressão e, em seguida, corte a carne em rodela.

Coloque a margarina numa panela e deixe derreter, adicione as cebolas cortadas em rodela e deixe dourar.

Após este passo, adicione o tomate picado sobre a cebola, deixe refogar mais um pouco e salpique orégano.

Coloque a margarina numa panela e deixe derreter.

Adicione a cebola cortada em rodela para dourar e, após dourada, adicione o tomate picado e deixe refogar mais um pouco.

Salpique orégano sobre a carne e pronto, fica divino; bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23424-paleta-bovina-sem-osso-divina.html>