

LOMBO SUÍNO COM MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo suíno (peça inteira)
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de cerveja preta (350 ml)
- 1/2 sachê de extrato ou molho de tomate

MODO DE PREPARO

Doure a peça de lombo inteira em uma panela de pressão até que fique bem dourado.

Misture o creme de cebola, a cerveja preta e o extrato de tomate em uma vasilha e coloque na panela de pressão junto ao lombo já dourado.

Após pegar pressão, conte 30 minutos, retire da pressão e sirva, é super simples!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24234-lombo-suino-com-molho-de-cerveja-preta.html>