

CARNE DE PANELA NA CERVEJA COM REQUEIJÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

3 cebolas

4 dentes de alho

1 kg e 500 g de acém em cubos (para carne de panela)

1 lata de cerveja preta amarga

2 pacotes de molho de tomate (pode ser substituído por água)

1/2 embalagem de molho inglês

um pouco de mostarda

2 potes de requeijão

sal a gosto

1 calabresa

MODO DE PREPARO

Primeiro frite a cebola e o alho na própria panela de pressão até dourar.

É bom colocar um pouco de vinagre no meio do processo de dourar a cebola (opcional).

Depois, acrescente a calabresa e frite até um pouco antes de escurecer.

Acrescente a carne toda e deixe selar bem.

É bom que os cubos não sejam muito grandes.

Quando a carne estiver dourada, acrescente a lata inteira de cerveja e molho de tomate (ou a água morna) até um pouco acima do nível da carne.

É bom que se use o molho de tomate, pois, no fim, teremos um molho ferrugem mais incrementado, o que é delicioso.

Coloque mostarda a gosto (para deixar um gosto bem suave).

Salgue com o molho inglês.

Pode deixar um pouco salgado, pois o requeijão vai tirar um pouco do sal.

Feche a panela e deixe na pressão por cerca de 40 minutos.

Tire a pressão e veja como está o molho.

Deixe a panela no fogo e espere o molho engrossar, até que comece a ficar cremoso e de tom vermelho escuro.

Acrescente todo o requeijão ou o quanto desejar.

A cor deve ficar parecida com a cor do estrogonofe de carne ou um pouco mais escura.

É importante que não se ferva o requeijão.

Aconselho servir com alguma massa ou com arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26235-carne-de-panela-na-cerveja-com-requeijao-delicia.html>