

# ISCAS ACEBOLADAS COM MOLHO DE CERVEJA E MOSTARDA

## INGREDIENTES

500 g de alcatra cortada em tiras

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola grande cortada em tiras finas

2 colheres (sopa) de água

1/2 xícara (chá) de cerveja

1/2 xícara (chá) de maionese

3 colheres (chá) de molho de mostarda

salsinha picada para decorar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture as iscas com o sal, reserve.

Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e coloque as iscas e frite por 10 minutos, ou até dourar levemente.

Retire da frigideira e mantenha em local aquecido.

Disponha a cebola na frigideira em fogo baixo e mexa até murchar um pouco e dourar.

Regue com a água e mexa até soltar todo o fundo da frigideira.

Junte a cerveja e a maionese e misture até ficar homogêneo.

Acrescente o molho de mostarda e a salsinha, e misture.

Sirva a seguir sobre as iscas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26714-iscas-aceboladas-com-molho-de-cerveja-e-mostarda.html>