

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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