

# CARNE ASSADA RECHEADA COM QUEIJO E BACON

## INGREDIENTES

1 kg 500 g de lagarto redondo  
queijo a gosto para rechear  
bacon a gosto para rechear  
1 lata de cerveja preta  
1/2 lata de água (use a lata de cerveja como medida)  
1 sachê de tempero tipo sazón vermelho para carne  
4 dentes de alho  
sal a gosto  
1 cebola  
2 colheres de óleo

## MODO DE PREPARO

Recheie a carne com o bacon e o queijo de sua preferência, menos mussarela que derrete muito.

Usei provolone para rechear.

Coloque na panela, a carne com o óleo.

Vire a carne para dourar de todos os lados.

Depois, coloque o alho, a cebola, o sal e o tempero sazón.

Por último, acrescente a cerveja preta e a água.

Tampe a panela.

Quando pegar pressão, conte de 30 a 40 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27434-carne-assada-recheada-com-queijo-e-bacon.html>