

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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