

CONTRAFILÉ D’PAT

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de contrafilé sem osso
1 lata 350 ml de cerveja preta
1 envelope de creme de cebola
aji-sal a gosto
champignon, azeitona e alcaparra a gosto
3 dentes de alho
2 colheres de óleo
100 g de bacon

MODO DE PREPARO

No dia anterior ao preparo, fure alguns pontos da carne e introduza pedaços de bacon cortados em cubos.

Coloque a carne em um recipiente com tampa.

Acrescente todo o conteúdo do envelope de creme de cebola, a cerveja preta e o aji-sal, tampe.

Coloque na geladeira e deixe marinando por 12 horas ou até o dia seguinte.

No dia do preparo, refogue o alho com o óleo, em uma panela de pressão de tamanho maior ou igual a 4,5 litros.

Acrescente a carne, todo o caldo e 1 copo de 300 ml de água.

Cozinhe na panela de pressão, em fogo alto por 35 minutos, para a carne mal passada, 45 minutos, para ao ponto e 1 hora, para bem passada.

Retire a carne, corte em fatias.

Coloque em um recipiente de vidro, acrescente o caldo.

Decore com os champignons, azeitonas, alcaparras e pronto.

É só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27637-contrafilé-dpat.html>