

MIOLO DE ACÉM AO MOLHO DE KETCHUP E MOSTARDA

INGREDIENTES

- 1 kg de miolo de acém cortado em pedaços
- 2 dentes de alho espremidos
- 1 cebola picada
- 5 colheres de sopa de ketchup
- 5 colheres de sopa de mostarda
- 2 envelopes de tempero pronto para carne
- 5 colheres de sopa de vinagre
- 1/2 xícara de óleo
- sal ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela de pressão e quando estiver bem quente, coloque a carne, a cebola, o alho e refogue até que a cebola e alho estejam dourados.

Em um recipiente separado, junte todos os outros ingredientes, misture bem e jogue essa mistura na panela fazendo com que cubra toda a carne.

Tampe a panela, quando começar a pegar pressão, marque 30 minutos.

Se desejar, cozinhe 1 kg de batatas cortadas e depois passe as batatas no molho que se formou na panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28873-miolo-de-acem-ao-molho-de-ketchup-e-mostarda.html>