

MIOLO DE ALCATRA NO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

- 1,5 kg de miolo de alcatra cortada em cubos de aproximadamente 6 cm
- 1 garrafa de 355 ml de cerveja preta (gosto de usar a itaipava malzibier)
- 1 creme de cebola
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 3 tomates sem pele e sem sementes picados
- 1 pedacinho de aproximadamente 4 cm de calabresa ralada bem fininha (opcional)
- 1 tablete de caldo de carne ou de costela dissolvido em 2 e 1/2 copos de água quente (500 ml)
- 6 batatas médias sem casca cortadas ao meio
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Para tirar a pele dos tomates, espete os tomates, um a um, em um garfo e coloque diretamente na chama do fogão.

Quando a pele aquece, ela "estoura" e se solta do tomate.

Fique virando o tomate na chama até que a pele do tomate todo se solte.

Corte a carne em cubos de aproximadamente 6 cm e retire toda a capa de gordura quando houver.

Prepare o caldo de carne, esquite 500 ml de água e dissolva o caldo de carne/costela.

Já na panela de pressão, refogue a cebola e o alho em um pouquinho de óleo (aproximadamente, 2 colheres de sopa).

Adicione a carne e a calabresa ao refogado e doure a carne.

Adicione as batatas.

Adicione os tomates, o caldo de carne dissolvido na água, o creme de cebola e a cerveja.

Colocar a tampa da panela de pressão e deixar de 35 à 40 minutos, após a panela pegar pressão.

Após abrir a panela, acerte o sal e a pimenta, deixe ferver por uns 5 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28880-miolo-de-alcatra-no-molho-de-cerveja.html>