

# COSTELA DO GELDER COM PURÊ DE BATATAS ESPECIAL

## INGREDIENTES

### COSTELA:

Costela: 2 kg de costela cortada em pedaços quadrados com osso

6 sachês de caldo de costela (ou caldo de carne) em pó pode ser zero gordura ou light

1 pedaço de bacon cortado em fatias

4 colheres de azeite

### PURÊ DE BATATAS:

Purê de Batatas: 1 e 1/2 de batatas

4 colheres de manteiga com sal

2 caixas de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### COSTELA:

Costela: Retire o couro do bacon e separe.

Fatie o bacon bem fino (o bacon congelado, previamente, facilita que ele possa ser fatiado bem fininho mais facilmente).

Reserve o couro.

Em uma panela de pressão espalhe o azeite no fundo.

Coloque o couro do bacon no fundo da panela com a parte da gordura para baixo.

Coloque na panela, os pedaços de costela com o osso virado para baixo, sobre o couro do bacon e o azeite, cobrindo todo o fundo da panela.

Sobre os pedaços de costela, coloque as fatias de bacon.

Repita, colocando sobre o bacon mais pedaços de costela e sobre a costela mais bacon formando camadas, sendo que a última camada seja de costela.

Sobre toda a costela, espalhe o caldo de carne em pó, feche a panela e leve ao fogo alto.

Você irá ouvir o couro do bacon fritando no fundo da panela de forma a proteger a carne.

Em torno de 15 minutos, quando a panela pegar pressão forte, coloque em fogo mínimo e conte 60 minutos e está pronto.

Não coloque água, sal, ou qualquer outro tempero pois não é necessário.

Você pode aumentar a quantidade de carne, e lembre-se que para cada kg de carne você deve colocar 3 envelopes de caldo de carne em pó o resto da receita não muda nada.

## PURÊ:

Purê: Coloque em uma panela a manteiga e deixe derreter com um pouco de sal.

Sobre a manteiga derretida, coloque a batata já cozida e bem espremida para que não crie pelotas.

Quando a manteiga estiver bem misturada a batata e ficar bem amarelada, não grudará mais na panela. Nesse momento, coloque o creme de leite até que dê o ponto de cremosidade do seu gosto.

Acerte o sal e está pronto.

Sirva a costela e o purê com arroz branco e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29279-costela-do-gelder-com-pure-de-batatas-especial.html>