

# CARNE ACERVEJADA

## INGREDIENTES

1 kg de carne preferencialmente chã de dentro cortada em cubos grandes  
2 colheres de sopa de vinagre  
sal e pimenta calabresa a gosto  
1 colher de sobremesa de cominho  
1 colher de sobremesa de corante  
1 caldo de carne em pó  
2 colheres de sopa de azeite  
1 cebola grande picada  
1 tomate grande picado  
1/2 pimentão picado  
1/2 molho de coentro picado  
5 dentes de alho picado  
2 colheres de sopa de mostarda  
200 ml de extrato de tomate  
1 lata de cerveja pilsen (comum)

## MODO DE PREPARO

Refogue em uma panela de pressão a carne com o vinagre, o sal, a pimenta, o cominho, o corante, o caldo de carne, o azeite, a cebola, o tomate, o pimentão, o coentro e o alho.

Depois de refogado, acrescente a mostarda, o extrato de tomate e a cerveja, tampe a panela de pressão e deixe cozinhar depois da fervura por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30098-carne-acervejada.html>