

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 colorífico
1 caldo de carne em pó
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
1 tomate grande picada
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 colorífico, 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>