

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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