

ALCATRA SUÍNA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de alcatra suína a vácuo temperada

2 limões sicilianos

2 dentes de alho

1 cerveja tipo ale ou lager 600 ml

2 colheres de chá de chimichurri

1 colher de chá de tomilho

1 colher de chá de cominho

1 colher de chá de páprica

1 colher de chá de cúrcuma

1/2 1 colher de chá de canela

2 pitadas de pimenta rosa moída na hora

água

vinagre balsâmico

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em nacos com cerca de 6 x 6 cm.

Em uma travessa alta, coloque os pedaços da carne bem espalhados e complemente o tempero com os seguintes ingredientes, suco de um limão, chimichurri, tomilho, cominho, páprica, cúrcuma, canela, pimenta rosa e sal a gosto, lembre-se que a carne já é temperada.

Reserve e deixe marinando por cerca de 10 minutos.

Coloque 2 colheres de sopa de azeite em uma panela de pressão e aqueça em fogo médio.

Refogue os dois dentes de alho picados no azeite e, assim que estiver dourado, insira a carne sem a marinada (reserve a marinada).

Frite a carne durante 10 minutos em fogo alto.

Assim que estiver bem dourada, insira a marinada, o suco do outro limão, um copo de água, a cerveja e 2 colheres de vinagre balsâmico.

Prepare em fogo alto e marque 10 minutos após a panela começar a emitir som.

Passados os 10 minutos, retire a pressão da panela e abra.

Deixe-a em fogo alto por mais 5 minutos para apurar o molho.

Coloque em uma travessa e aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31035-alcatra-suina-na-cerveja.html>