

MÚSCULO E VEGETAIS COM CERVEJA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de músculo cortado em cubos

4 dentes de alhos amassados

1 folha de louro

1 cebola grande cortada

1 tomate bem maduro

1/2 lata de cerveja

5 colheres de sopa de azeite ou óleo

os vegetais de sua preferência cortados em cubos (batata, cenoura, aipo, brócolis, pimentão vermelho e amarelo, cogumelos, salsa e etc)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, sal, pimenta e a folha de louro.

Em uma panela de pressão, coloque o azeite, a cebola e deixe fritar.

Adicione a carne e deixe cozinhar até que a carne solte um pouco da água e essa água seque.

Acrescente o tomate picado e a cerveja.

Tampe a panela de pressão, mantendo o fogo de médio a alto.

Quando começar a apitar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos.

Desligue o fogo e, com uma escumadeira, retire a carne colocando em um pirex.

Conserve no forno a 65°C para mantê-la quentinha.

Na própria panela de pressão, onde ainda está o caldo da carne, coloque os vegetais, começando com o que demora mais tempo para cozinhar primeiro (nesse caso a batata). Depois de quinze minutos acrescente a cenoura, o aipo e os pimentões. Deixe cozinhar por mais dez minutos e acrescente a abobrinha.

Por último coloque o cogumelo fresco e o brócolis. Acrescente todos esse vegetais à carne.

Salpique salsinha verde.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31516-musculo-e-vegetais-com-cerveja-na-panela-de-pressao.html>