

CARNE COZIDA NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de miolo de acém
- 1 tablete de knorr de carne
- 8 damascos
- 600 ml cerveja stout
- 1/2 colher de sopa de tempero caseiro
- 1 saquinho de Sazón vermelho
- 1 kg batata
- 1 colher de café de sal
- 1 colher rasa de café de tominho

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela de pressão, coloque duas colheres de sopa de óleo e o tempero caseiro.

Ligue o fogo alto, coloque a carne e deixe ela fritar um pouco.

Coloque água até cobrir a carne e coloque a cerveja, os damascos e o knorr, deixe na pressão até a carne estar macia.

Descasque as batatas, coloque na água já cortadas em pedaços menores com o sal, o tomilho e o Sazón.

Retire quando estiver cozida e leve para a fritura.

Retire e salpique orégano ou salsinha picada.

Agora é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32993-carne-cozida-na-cerveja-preta.html>