

CUPIM NA CERVEJA ESCURA

INGREDIENTES

- 1 peça de cupim (aproximadamente 700 g)
- 3 cebolas grandes
- 2 cubos de caldo de carne
- 1 colher de sobremesa de tempero pronto (sal, cebola e pimenta)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 lata de cerveja escura
- 1/2 kg de batatas pequenas
- alho frito a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Dissolver previamente o caldo de carne em 300 ml de água.

Colocar o azeite na panela de pressão e deixar esquentar, colocar a cebola e o tempero. Deixar fritar um pouco.

Colocar o cupim e dourá-lo igualmente, de maneira que o mesmo fique selado.

Depois de dourar o cupim, adicione o caldo de carne dissolvido, a cerveja escura e complete com água até cobrir a peça. Veja se o tempero esta a gosto.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por cerca de 1 h.

Depois do tempo estipulado, deixe a panela perder a pressão naturalmente, destampe e reserve o cupim em uma travessa. Deve haver uma quantidade boa de caldo na panela.

Coloque algumas batatas e deixe o caldo engrossar enquanto as batatas cozinham.

As batatas vão absorver o excesso de sal e podem ser usadas para enfeitar o prato.

Depois do molho engrossado, retire as batatas e coloque na travessa junto com o Cupim, despeje o molho por cima.

Opcional, se quiser, pode salpicar alho frito a gosto para completar o prato.

Acompanhamento sugerido, arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33359-cupim-na-cerveja-escura.html>