

CARNE BÊBADA

INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 lata de cerveja preta
- 1 pacote de molho de tomate pronto
- 2 copos americanos de água

MODO DE PREPARO

Picar a alcatra em cubos médios.

Colocar a carne em uma panela de pressão, a seguir acrescentar o molho de tomate, a sopa de cebola e misturar bem até a sopa dissolver.

Logo após acrescentar a cerveja preta e por último a água, mexer até os ingredientes se misturarem.

Colocar na pressão e após começar a chiar deixar cozinhar por 30 minutos em fogo médio/baixo.

Abra a panela e verifique se a carne está mole (derretendo), se a quantidade de caldo estiver a seu gosto retire e sirva ou deixe no fogo por mais alguns minutos com a tampa aberta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34211-carne-bebada.html>