

CARNE ASSADA COM BACON AO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

600 g de contra file

200 g de bacon

200 ml de cerveja

1 tomate

1 pimentão verde

3 colheres de óleo

3 colheres de molho de tomate

4 dentes de alho

1 cebola pequena

1 sachê de sazón qualquer sabor

1 colher de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte toda a carne em tirinhas de aproximadamente 4 cm.

Coloque na panela de pressão com 2 dentes de alho bem picados, sazón, orégano, sal, óleo, molho de tomate e a cerveja.

Deixe a panela aberta até ferver, quando ferver coloque na pressão por 10 minutos.

Em uma frigideira coloque o bacon bem picadinho e deixe fritar somente com o óleo dele mesmo.

Acrescente o tomate, pimentão, cebola picada e 2 dentes de alho, deixe no fogo por mais 3 minutos.

Quando der os 15 minutos, retire a carne da panela, coloque em uma travessa com todo o caldo que estiver na panela.

Acrescente os ingredientes da frigideira, misture e leve ao forno por 15 ou 20 minutos, depende do seu forno.

Retire do forno e sirva-se.

Sirva com arroz branco e batata palha, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/34566-carne-assada-com-bacon-ao-molho-de-cerveja.html>