

CARNE AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de filé mignon ou alcatra cortado em cubinhos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 4 colheres de sopa de molho shoyu
- 1 lata de cerveja preta
- 1 lata de molho de tomate
- 1 pacote de creme de cebola dissolvidos em 200 ml de água
- Sal
- Cebolinha pra decorar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal.

Na panela de pressão refogue o alho e a cebola.

Acrescente a carne e refogue por cerca de 15 minutos, até diminuir a água.

Acrescente o shoyu, o molho de tomate, o creme de cebola dissolvido na água e a cerveja.

Misture bem e tampe a panela, depois de pegar pressão deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 20 minutos.

Retire do fogo, deixe sair a pressão e abra a panela, se a carne ainda não estiver cozida transfira pra uma panela normal e deixe terminar o cozimento.

Decore com a cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35545-carne-ao-molho-de-cerveja-preta.html>