

CARNE COM BATATAS

INGREDIENTES

500 g de patinho, alcatra ou filé mignon cortado em cubinhos

sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto

1 colher (de chá) de vinagre

1 cebola grande picada

4 dentes de alho picados

óleo de canola

4 batatas grandes picadas

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta, cominho, vinagre e alho e misture bem. Deixe em uma vasilha tampada por 20 minutos, na geladeira.

Aqueça um fio de óleo de canola na panela de pressão e coloque a carne.

Espere até a carne dourar de um dos lados, mexa e deixe dourar mais um pouco.

Acrescente as cebolas, misture bem.

Coloque um pouco de água e tampe a panela.

Em fogo médio, espere que a panela pegue pressão e conte 10 minutos.

Depois que a panela esfriar, abra a tampa, coloque as batatas e mexa.

Tampe novamente e volte ao fogo alto, marcando 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36344-carne-com-batatas.html>