

VACA EMBRIAGADA

INGREDIENTES

1 kg de maçã de peito
1 latinha de cerveja preta caracu
350 g de molho de tomate pronto (preferencialmente use o pomarola)
1 envelope de creme de cebola
300 g de bacon
1 laranja
2 tabletes de caldo de carne sabor picanha
1 colher de mostarda
1 colher de manteiga
1 colher de azeite
pimenta-do-reino
noz moscada
manjeriço

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga e o azeite na panela de pressão.

Junte a maçã de peito e frite até secar o caldo e a carne ficar corada.

Em seguida junte o creme de cebola, a cerveja, a mostarda, o bacon cortado em cubos tamanho médio, meia noz moscada ralada, uma colher ou 8 folhas de manjeriço, uma pitada de pimenta-do-reino, o suco da laranja e os tabletes de caldo de carne sabor picanha.

Misture com o auxílio de uma colher de cabo longo.

Tampe a panela de pressão.

Depois que pegar pressão deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos.

Abra a panela (depois de tirar a pressão dela) e verifique se a carne está macia, no ponto para servir. Caso não esteja deixe cozinhar por mais 15 minutos.

Sirva com arroz branco, batata palha e cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36647-vaca-embriagada.html>