

CARNE SUCULENTA

INGREDIENTES

- 1 kg de paleta suína
- 3 cebolas médias
- 2 tomates médios
- 6 dentes de alho roxo
- 2 colheres de extrato de tomate
- 1 xícara de bacon
- 4 fatias de queijo minas
- 1 copo de água
- 2 caldos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos.

Em uma panela de pressão frite o alho e a cebola até dourar.

Coloque a carne e deixe ela fritar bem.

Coloque o bacon, o extrato, os caldos e deixe fritar sem queimar.

Corte os tomates grosseiramente e coloque na panela.

Coloque 1 copo de água e tampe a panela.

Deixe cozinhar por uns 25 minutos.

Desligue e coloque em um forma.

Coloque o queijo por cima e leve ao forno até derreter o queijo.

Sirva com arroz branco e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37071-carne-suculenta.html>