

CARNE DE PANELA COM CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole

1 lata de cerveja 350 ml (de qualquer marca menos muito aguada, branca ou escura)

tempero a gosto (tudo que você quiser)

2 batatas

1 cenoura

cheiro-verde e o coentro a gosto

Eu gosto bem temperado e apimentado) por isso eu não dou informação sobre tempero

MODO DE PREPARO

Tempere a carne e deixa de 1 dia para outro.

No dia seguinte: coloque óleo na panela de Pressão, coloque bacon e frite-o.

Depois coloque o alho, a cebola e os outros temperos que você quiser.

Frite a carne com os temperos até ficar bem gostoso.

Coloque para cozinhar por 25 minutos e pronto, só colocar o cheiro-verde e coentro.

Sirva com arroz branco e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37417-carne-de-panela-com-cerveja.html>