

CONTRA FILÉ SEM OSSO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de contra filé sem osso
- 1 lata de cerveja 269 ml
- 1 cebola média
- 1 cabeça de alho média
- 2 pacotes de sazón tempero do nordeste
- 1 colher de sopa de amaciante de carne
- 4 cubos de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque o contra filé na panela de pressão junto com o sazón, a cerveja e o amaciante de carne por aproximadamente 25 minutos.

Corte a cebola ao meio e depois em rodela e reserve.

Pique o alho e reserve.

Dissolva os cubos de caldo de carne em 150 ml de água reserve.

Após 25 minutos tirar a carne da panela de pressão.

Colocar em uma assadeira, cortar a carne na vertical, mas não chegar até o fim da carne deixar a peça ligada pela parte da gordura.

Nestes vãos criados colocar a cebola e o alho, regar com o caldo de carne e fechar a assadeira com papel alumínio.

Colocar no forno por aproximadamente 2:30.

Após este tempo tirar o papel alumínio e deixar dourar e secar por aproximadamente 20 minutos.

Retirar do forno, terminar de fatiar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37709-contra-file-sem-osso-na-cerveja.html>