

CONTRAFILÉ AO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de contrafilé
100 g de bacon
1/2 xícara de chá de alho poró
1 dente de alho picado
1 xícara de chá de coentro picado
1/4 de pimentão verde
1 tablete de caldo de carne
200 g de azeitonas picadas
4 colheres de sopa de azeite
3 colheres de sopa de ketchup
1 cebola picada
3 tomates picados
250 ml de cerveja
1 copo de requeijão cremoso 160 g
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar o contrafilé em fatias.

Tempere com o sal, o caldo de carne e a pimenta e coloque para assar no forno.

Em uma panela aqueça o azeite, coloque o alho e o alho poró para dourar, acrescente a cebola e deixe fritar por alguns minutos.

Acrescente os demais ingredientes e deixe cozinhar por no mínimo 15 minutos mexendo sempre.

Depois do contrafilé assado coloque o molho por cima e volte ao forno por mais 10 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38992-contrafil%C3%A9-ao-molho-de-cerveja.html>