

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 calde 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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38992-contrafile-ao-molho-de-cerveja.html>