

BUCHERO

INGREDIENTES

2 kg de ossada
3 batatas doce
6 espigas de milho
1 cebola grande
3 dentes de alho
sal
1/2 pimenta dedo-de-moça
pimenta-do-reino
2 caldos de carne
3 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o óleo, a cebola e o alho picados e frite até dourar.

Coloque o caldo até dissolver, adicione a ossada e deixe fritar.

Tire a semente da pimenta dedo-de-moça e pique em rodelas finas ou se preferir mais picante deixe com sementes, coloque pimenta-do-reino a gosto.

Coloque na pressão por 45 minutos.

Corte a batata em rodelas grandes e o milho em pedaços.

Quando a carne já estiver cozida adicione o milho por 15 minutos e depois a batata até chegar no seu ponto de cozimento.

O sal você regula no final pois a batata puxa o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39632-buchero.html>