

ALCATRA EMBRIAGADA

INGREDIENTES

800 g de alcatra (peça)
1 cenoura média
4 batatas médias
250 g queijo parmesão (peça)
150 g de bacon
1 lata de cerveja
150 ml de vinho tinto seco
sal a gosto
alho agostado

MODO DE PREPARO

Esmague o alho e misture com o sal, reserve.

Corte o bacon e o queijo em cubos de 1x1x3cm e reserve.

Pegue a peça de alcatra e faça furos com uma faca.

Nos furos feitos coloque as tiras de queijo e bacon de forma alternada.

Com uma bacia pequena coloque a carne preparada e junte a ela a cerveja e o vinho. Deixe a carne de molho por 3 minutos vire-a e depois deixe a carne por mais 3 minutos.

Enquanto a carne está de molho descasque as batatas e a cenoura.

Tire a carne do molho e coloque o sal com o alho. Não jogue o molho de cerveja fora você ainda vai usar.

Coloque a carne para assar em um forno preaquecido a 220°C.

Em outra panela coloque o molho de cerveja, as batatas e a cenoura, complete com água até cobrir os legumes e deixe ferver por 20 minutos.

Após ferver os legumes corte-os em pedaços, vire a carne no forno e ao lado acrescente os legumes.

Mais 20 minutos de forno e está pronto. Não deixe a carne secar muito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40115-alcatra-embriagada.html>