

CARNE NA CERVEJA COM LEGUMES

INGREDIENTES

100 g de bacon em cubos
800 g de músculo em cubos
1 cebola picada
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 lata de cerveja preta (350 ml)
1 cubo de caldo de carne
1 xícara (chá) de mandioquinhas em cubo
1 xícara (chá) de cenoura em cubos
1 xícara (chá) de chuchu em cubos
sal e pimenta-do-reino a gosto
arroz branco para acompanhar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela de pressão e refogue o bacon e a carne em fogo médio por 5 minutos ou até dourar. Acrescente a cebola, o extrato de tomate e frite por cerca de 2 minutos. Despeje a cerveja, o caldo de carne e tampe a panela. Cozinhe por 30 minutos, após iniciada a pressão e desligue o fogo. Espere sair toda a pressão da panela naturalmente e abra.

Acrescente os legumes, o sal, a pimenta, e cozinhe por 10 minutos com a panela aberta ou até os legumes amaciarem e o molho reduzir. Sirva acompanhado de arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40786-carne-na-cerveja-com-legumes.html>