

# CARNE LOUCA COM CERVEJA

## INGREDIENTES

- 1 kg de maminha (se preferir use patinho)
- 2 latas de cerveja
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 3 cebolas médias
- 2 cubos de caldo de picanha
- 3 dentes de alho
- Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte duas cebolas e metade de cada pimentão em cubos grandes.

Divida a carne em três pedaços em media para que caiba na panela de pressão.

Junte a carne, o pimentão e a cebola na panela e acrescente uma lata de cerveja e os dois cubos de caldo de picanha.

Deixe cozinhar por 50 minutos na panela de pressão.

Retire a carne da panela sem desperdiçar o caldo que sobrou.

Desfie a carne retirando a gordura se houver e retorne à panela.

Adicione um sachê de molho de tomate e a mesma medida de água.

Refogue em frigideira separada os 3 dentes de alho picado, uma cebola cortada em rodela e o restante dos pimentões em rodela também (à essa altura a cebola e os pimentões cozidos já derreteram e não estão mais visíveis).

Jogue o refogado na panela e acrescente mais meia lata de cerveja.

Deixe ferver cerca de cinco a dez minutos.

Acerte sal e pimenta.

Sirva com pão francês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41892-carne-louca-com-cerveja.html>