

PERU COM MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 peru (aproximadamente 4 kg), pode substituir por frango ou outra ave
- 1 lata de cerveja (de sua preferência)
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 4 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- 3 batatas grandes fritas
- 100g de bacon em tiras
- sal e pimenta a gosto
- temperos a gosto
- 1 laranja
- folhas de alface e galhos de alecrim para decorar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cerveja, o caldo de galinha esfarelado, o alho, a cebola, o sal, a pimenta e os temperos, e reserve. Jogue em cima do Peru e deixe marinar por 6 horas.

Em uma assadeira, coloque o peru, despeje o líquido do liquidificador e cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 2 horas. Retire o papel alumínio, coloque as tiras de bacon por cima do peito e deixe dourar. Frite as batatas.

Depois de pronto, forre um refratário com folhas de alface, coloque o peru em cima, e coloque as batatas já fritas em volta, decore com as laranjas cortadas em rodela em volta do peru. Coloque os galhos de alecrim em cima. E sirva com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44527-peru-com-molho-de-cerveja.html>