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 rodelas em volta do peru. Coloque os galhos de alecrim em cima. E sirva com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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