ALCATRA AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:1 kg de miolo de alcatra

300 ml de cerveja preta

3 dentes de alho picadas

1/4 de cebola bem picada

1 colher de sobremesa de shoyu

1/2 colher de chá de molho inglês

suco de 1/2 limão

tempero a gosto (sal, pimenta)

ACOMPANHAMENTOS:

Acompanhamentos:15 a 20 tomates cereja

1 colher de chá de alecrim

1/2 colher de chá de orégano

1/2 colher de chá de manjericão

1 colher de chá de manteiga

15 a 20 minicebolas

10 a 15 minicenouras

10 a 15 minibatatas

MODO DE PREPARO

PREPARO DA CARNE:

Preparo da carne:Na noite anterior prepare a carne limpado-a bem.

Em um saco plástico com vedação, coloque a cerveja preta, o shoyu, o molho inglês, o alho, a cebola e o suco de limão, misture bem e depois coloque a carne.

Deixe de molho até a manhã do dia seguinte, tomando cuidado para a carne ficar totalmente encoberta pelo líquido.

Pela manhã retire a carne e leve-a a uma frigideira grande para selar todos os lados, realçando o sabor.

Após a selagem coloque a carne em uma assadeira, adicione o molho que estava no saco plástico e leve ao forno baixo (180ºC) por 3 horas, coberto com papel alumínio.

30 minutos antes de servir molhe a carne com o molho, retirando 1 xícara para o preparo dos acompanhamentos.

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento:Inicialmente cozinhe as batatas e as cenouras, de preferência ao vapor.

Na mesma frigideira utilizada para selar a carne coloque um fio de azeite e parte da manteiga.

Leve os legumes cozidos à frigideira, um a um, após dourar um pouco adicione 2 1/2 colheres de sopa do molho retirado da carne.

Repita o mesmo procedimento com a minicebola.

Os tomates cereja também deverão passar por este processo, porém em fogo bem baixo e temperados com alecrim, manjericão e orégano.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:Retire o que sobrou do molho e leve à frigideira para engrossar, cozinhe pelo tempo necessário até que o molho tome consistência.

Ao redor da carne adicione as batatas, cenouras, cebolas e os tomates devidamente preparados.

Sobre todos os ingredientes verta o molho já engrossado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45374-alcatra-ao-molho-de-cerveja-preta.html