

ESCABECHE DE CARNE

INGREDIENTES

600 g de patinho cortado em bifes de aproximadamente 1 cm

1 cebola grande cortada em rodela

1 tomate grande cortado em rodela

1 pimentão verde cortado em rodela

1 pimentão amarelo cortado em rodela

2 colheres (sopa) de shoyu

4 colheres (sopa) de azeite

100ml de vinagre

50ml de água

folhas de louro

pimenta-do-reino e sal a gosto

salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite no fundo de uma panela de pressão.

Depois do azeite coloque camadas na seguinte sequência: tomate, cebola, carne, folhas de louro, sal, pimenta, pimentão verde e pimentão amarelo.

Após todas as camadas formadas despeje por cima o shoyu, o vinagre e a água.

Deixe cozinhar por 30min, com a pressão.

Destampe a panela, acrescente a salsa e cebolinha.

Deixe ferver (sem pressão) por mais 10 min até um pouco da água evaporar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47007-escabeche-de-carne.html>