CARNE ASSADA COM BACON E CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

2 kg de alcatra

1 cerveja caracu

1 creme de cebola

200 g de bacon

1 cebola média

2 caldos de carne

salsa e cebolinha a gosto

Não é necessário sal

MODO DE PREPARO

Passe o creme de cebola na carne e reserve.

Na panela de pressão doure o bacon com a cebola, coloque a carne e doure o quanto quiser.

Coloque a cerveja e os caldos de carne, junte a salsa e cebolinha.

Coloque na pressão por 30 minutos e sirva com arroz branquinho, batatas coradas e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48069-carne-assada-com-bacon-e-cerveja-preta.html