

OVOS POCHÉS NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

4 torradas
4 ovos
2 litros de água
30 ml vinagre
40 g de bacon picado
40 g de cogumelos picados
700 ml cerveja preta
100 g cebola roxa picada
Salsinha picada a gosto
30 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Ferva a água com sal e vinagre, abaixe o fogo e quebre quatro ovos, despeje-os sobre a água, um por vez.

Deixe-os cozinhar por 4 minutos, retire-os com uma escumadeira e reserve.

Em uma frigideira doure na manteiga o bacon, a cebola e depois os cogumelos.

Adicione a cerveja preta e deixe reduzir 1/3 do volume.

Distribua duas torradas em pratos individuais, coloque com um ovo por cima de cada, cubra com o molho de cerveja preta e decore com salsinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49879-ovos-poches-na-cerveja-preta.html>