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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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