

# 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>