

XERÉM COM CARNE DE SOL

INGREDIENTES

1 pacote de xerém
1 caixinha de creme de leite
1/2 kg de carne de sol
1/2 de charque
2 cebolas
1 tomate
coentro e cebolinha verde
óleo
sal

MODO DE PREPARO

Coloque o xerém de molho por 8 horas.

Corte o charque coloque numa panela e bastante água e leve ao fogo para ferver para tirar o sal.

Em seguida coloque em uma panela de pressão o xerém e o charque para cozinhar por uns 40 minutos.

Corte a carne de sol em cubinhos e coloque de molho na água pra tirar o sal por 30 minutos, em seguida escorra a água e lave novamente.

Em uma frigideira frite a carne de sol quando estiver quase pronto coloque uma cebola em rodelas.

Pique a cebola, o tomate, o coentro e a cebolinha, assim que o xerém estiver cozido acrescente os temperos, o creme de leite e o sal.

Sirva com a carne de sol.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53145-xerem-com-carne-de-sol.html>