

PUCHERO

INGREDIENTES

3 kg de carne do pescoço com osso

1/2 de batata inglesa

1/2 de tomate bem maduro

1 cenoura média

4 espigas de milho verde

1/2 de mandioca

Cheiro verde a gosto

Pimenta a gosto

Sal a gosto

Alho a gosto

1/2 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne bovina em uma bacia com pimenta, sal e alho.

Frite em uma panela grande até ficar bem dourada, pingando água para dourar bem.

Após frita escorrer bem a gordura. Coloque todos os outros ingredientes cortado em pedaços grande cubra com água todo conteúdo da panela e deixe ferver por 2 horas, quando a carne estiver quase soltando do osso o prato está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54448-puchero.html>