

CARNE ASSADA COM CERVEJA

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 kg de coxão de dentro
- 1 xícara de cerveja
- 1 cubo de caldo de carne
- 1/2 xícara (chá) de água quente
- 3 dentes de alho picado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e doure a carne dos dois lados.

Coloque a carne numa travessa.

Misture a cerveja, o caldo de carne dissolvido na água, o alho, sal e regue a carne. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido por 40 minutos.

Retire a carne do fogo, retire o papel alumínio e asse por mais 20 minutos

Retire a carne do forno e deixe descansar 10 minutos.

Fatie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54918-carne-assada-com-cerveja.html>