

BIFE NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 500 g de coxão mole em bifés
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas fatiadas
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 xícara (chá) de cerveja preta

MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com sal e pimenta-do-reino.

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite os bifés dos dois lados até dourar.

Coloque as fatias de cebola sobre os bifés e regue com caldo de carne dissolvido na água.

Adicione a cerveja e tampe a panela. Cozinhe em fogo baixo por 15 minutos ou até a carne amaciar.

Se desejar, sirva acompanhada de arroz branco e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55533-bife-na-cerveja-preta.html>