

CARNE ENSOPADA COM BATATA E CENOURA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de acem ou patinho em cubos
1 cebola picada
2 dentes de alho amassado
1 colher de cha de pimenta síria moida
3 colheres de sopa de molho inglês
1/2 garrafa de cerveja clara (qualquer marca)
Cheiro verde a gosto
Sal a gosto (eu recomendo 1 colher de sopa rasa)
3 batatas cortadas em cubos
2 cenouras cortadas
1 fatia de bacon
2 colheres de óleo para fritar a carne
1 latinha de massa de tomate

MODO DE PREPARO

Esquente o óleo na panela de pressão, em seguida jogue a cebola, o alho e o bacon.

Misture e deixe 1 minuto, ou até a cebola murchar.

Em seguida coloque a carne crua e deixe a refogar por 10 minutos em panela aberta mexendo para não queimar no fundo.

Assim que a carne estiver douradinha, coloque a cerveja, o molho inglês, o sal, a pimenta síria e a latinha da massa de tomate.

Tampe e deixe na pressão por 15 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente.

Abra a panela e junte a batata a cenoura e o cheiro verde, cozinhe com a tampa aberta para não desmanchar a batata e apurar o caldo, o tempo varia entre 8 a 10 minutos.

Sirva em seguida com arroz branco.

Meu cheiro verde consiste em cebolinha, salsa, orégano e azeitona picadinhha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55876-carne-ensopada-com-batata-e-cenoura-na-pressao.html>