

CARNE LOUCA DO BETÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de capa de filé
1 gomo de linguiça calabresa defumada
200 g bacon defumado
3 tomates sem pele
1/2 litro de água
2 folhas de louro
1 cebola grande picada
5 dentes de alho picados em rodela grossas
sal, pimenta a gosto e óleo para fritar o alho

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta (cuidado com o sal devido o bacon para não salgar muito)
Ligue o fogo e dê uma selada nela
Em seguida adicione a água, 150 g de bacon, a linguiça calabresa e as folhas de louro
Feche a panela e cozinhe por aproximadamente 50 minutos
Desfie a carne, o bacon e a linguiça
Coloque na panela as carnes desfiadas e adicione a uma concha do caldo do cozimento das carnes
Frite a cebola com 50g de bacon picadinhos e junte com a carne na panela
Agora é só cozinhar tudo em fogo baixo por 5 a 10 minutos para dar uma apurada
Só servir com pãozinho ou arroz
Apreciem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5284-carne-louca-do-betao.html>