

CARNE ASSADA NA PRESSÃO COM CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de fraldinha ou paleta
2 cebolas grande
5 dentes de alho amassado
1 folha de louro
sal a gosto
4 colheres de molho inglês
temperos mistos
1 envelope de tempero do nordeste
pimenta calabresa a gosto
10 colheres óleo
1/2 copo de cerveja

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho, temperos misto, molho inglês, envelope de tempero, louro e pimenta calabresa

Coloque a carne e refogue bem

Sirva com batatas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6025-carne-assada-na-pressao-com-cerveja.html>