

# Carne na Cerveja



## Ingredientes

1 kg de posta branca  
1 cebola grande roxa bem picada  
1 garrafa de cerveja preta (250 ml)  
3 colheres (sopa) de molho inglês  
4 colheres (sopa) de óleo de canola ou de milho  
1 lata de tomate italiano  
sal e pimenta a gosto

## Modo de Preparo

Em uma caçarola frite no óleo a cebola e todos os lados da carne. Em seguida, coloque o molho de tomate, a cerveja e o molho inglês. Quando a carne estiver mole, corrija o sal e se optar, pode utilizar pimenta.

**Dica:** Pode ser recheada com farofa de lingüiça. Uma opção de acompanhamento é a polenta cremosa.

Rendimento: 4 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)

**LIQIGÁS**  
PETROBRAS