

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