



Carne Louca

www.receitasdafia.com/receitas/carne-louca

Para diferenciar seu final de semana, aprenda essa receita que é muito gostosa e vai conquistar o paladar de todos.

Carne Louca or type unknow

 120 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 quilo de [acém](#) ([coxão duro](#) ou [lagarto](#))
- meia xícara (chá) de [vinagre](#)
- 2 tabletes de [Caldo de Carne](#)
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 folha de [louro](#)

VINAGRE DE AZEITONA 5 colheres (sopa) de [azeite](#)

- 2 [cebolas](#) em rodelas
- 1 xícara (chá) de [azeitonas](#) verdes picadas
- meia xícara (chá) de [salsa](#) picada
- 2 colheres (sopa) de [vinagre](#)
- 1 [pimentão](#) verde
- 1 [pimentão vermelho](#)

Modo de Preparo

CARNE

1. Em uma panela de pressão, coloque a carne, o vinagre, o Caldo dissolvido na água e o louro.
2. Tampe a panela e leve ao fogo por cerca de 1 hora, após iniciar a pressão.
3. Retire do fogo, deixe sair a pressão, abra cuidadosamente a panela e volte ao fogo para apurar por cerca de 15 minutos.
4. Deixe esfriar e corte em fatias finas. Reserve.

VINAGRE DE AZEITONA

1. Em uma panela, aqueça 2 colheres (sopa) de azeite e refogue as cebolas, os pimentões e as azeitonas. Acrescente a salsa e o vinagre e misture bem.
2. Em um recipiente, misture as fatias de carne reservadas com o molho e regue o azeite restante.
3. Cubra com papel- alumínio e leve à geladeira por cerca de 24 horas para tomar gosto. Sirva fria com pão francês.

