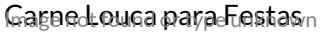
Carne Louca para Festas

www.receitasdafia.com/receitas/carne-louca-para-festas

Surpreenda seus convidados com essa carne louca fácil e perfeita para festas! Pronta em 90 min.



90 min 15 porções

Ingredientes

- 1 kg de miolo de acém
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho picado ou amassado
- 1 pimentão vermelho picado ou cortado em tirinhas
- 1 pimentão verde picado ou cortado em tirinhas
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 e 1/2 litro de caldo de carne

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a carne, o caldo de carne, tempere com sal e cozinhe na pressão por 40 a 50 minutos, até a carne ficar macia.
2. Deixe a pressão sair, reserve o caldo e desfie as carnes.
3. Em uma panela, refogue a cebola no azeite.
4. Adicione o alho e deixe dourar.
5. Acrescente os pimentões e a carne desfiada, misturando bem.
6. Junte o molho de tomate, o caldo do cozimento da carne, acerte o tempero e deixe cozinhar até o molho apurar, mexendo ocasionalmente.
7. Sirva e aproveite!

Veja mais:

Confira essa deliciosa receita de Pão de Abóbora Cabotiá que combina perfeitamente com esta carne louca.