

Maminha na Pressão com Molho de Cerveja



Ingredientes:

- 1 kg de maminha
- 1 lata de tomate Pelati.
- 1 pacote de creme de cebola (60g)
- 2 cebolas Picadas
- 1 dente de alho amassado
- 1 lata de cerveja preta
- 100 ml de água
- Sal e temperos a gosto

Modo de preparo:

1. Em um recipiente, coloque a cerveja, os temperos e o creme de cebola e deixe hidratando por 10 minutos.
2. Refogue as cebolas com o alho, não deixe dourar, quando começar a ficar transparente, coloque a carne e “sele” todos os lados, deixando ela com a gordura voltada para baixo.
3. Coloque o restante dos ingredientes, mexa suavemente e tampe a panela de pressão.
4. Contar 60 minutos de pressão. Ao terminar, deixar sair a pressão naturalmente.
5. Retirar a peça de carne da panela, fatiar e reservar.

6. Com o molho que ficou na panela, colocar por cima da carne fatiada e o restante, colocar em uma tigela para servir junto com a carne.
7. Acompanhamento: arroz branco, batatas e saladas.