

CARBONADE



INGREDIENTES

- 600 G DE CARNE DE VACA CORTADA EM CUBOS DE 30 G E PASSADA PELA FARINHA
- 3 CEBOLAS PICADAS
- 100 G DE TIRAS DE BACON
- 4 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO DE AMENDOIM
- 500 ML DE CERVEJA PRETA
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- SAL E PIMENTA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 PITADAS DE TOMILHO
- 40 G DE PÃO DE GENGIBRE

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Verta óleo na cuba.

3. Aloure os cubos de carne de forma homogénea. Aloure a cebola. Adicione o bacon e aloure-o.

4. Volte a colocar os pedaços de carne na cuba, adicione a cerveja, o açúcar amarelo, o tomilho, as folhas de louro. Tempere com sal e pimenta.

5. Tempo de cozedura: 35 minutos.

6. Adicione o pão de gengibre cortado em cubos. Sirva.
