

Carne Assada





Ingredientes

- 2 kg de lagarto
- 1 lata(s) de molho de tomate
- 1 garrafa(s) de cerveja escura
- 2 sachê(s) de Caldo de Carne

Como fazer

1. Frite o lagarto até dourar na panela de pressão, acrescente o [molho de tomate](#) a cerveja escura e os sachês de caldo de carne, tampe e cozinhe até ficar macia, aproximadamente 50 minutos.
2. Se desejar depois engrosse o molho que ficou na panela com 2 colheres de amido de milho.
3. Importante: a carne não é temperada antes, somente dourada.

<http://www.cybercook.com.br/carne-assada-r-3-797.html>

São Paulo, SP, 30 Novembro de 2016

Mkmouse