



Miolo do Pernil a Moda Inglesa



Ingredientes

- 500g Miolo do Pernil Gourmet Sulita (1 pacote)
- 100g Linguiça Calabresa Sulita (fatiada)
- 2 latas de tomate pelado
- 1 creme de cebola
- 2 dentes de alho (picados)
- 1 cenoura (cortada em rodellas)
- 1 cerveja preta (Caracu de referência)
- Azeitonas (cortadas e sem caroço)



Tempo de preparo:
50min



Rendimento:
4 pessoas



Modo de Preparo:

1. Corte o Miolo do Pernil Gourmet Sulita em cubos grandes.
2. Sele eles na panela em que vai prepará-los com todos os demais ingredientes.
3. Misture-os e feche a panela.
4. Deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 30 minutos após o início do chiado (de pegar pressão).
5. Dado o tempo, já deve estar delicioso e pronto para servir.



Dica:

Pode ser preparada em panela tradicional por aproximadamente 1h20min em fogo baixo.



Dica de Acompanhamento:

Prepare uma cama de batata ralada frita (similar a macarrão) para receber a carne em cima ou sirva simplesmente com arroz, que também ficará delicioso.