

Iscas Aceboladas com Molho de Cerveja e Mostarda

Ingredientes

- 500 gramas de alcatra, cortada em tiras;
- 1 (uma) colher (de chá) de sal;
- 2 (duas) colheres (de sopa) de óleo;
- 1 (uma) cebola grande, cortada em tiras finas;
- 2 (duas) colheres (de sopa) de água;
- 1/2 (meia) xícara (de chá) de cerveja preta;
- 1/2 (meia) xícara (de chá) de maionese;
- 3 (três) colheres (de chá) de molho de mostarda;
- Salsinha picada para decorar.

Tempo de Preparo

25min

Serve quantas pessoas?

4 pessoas

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture as iscas com o sal e reserve, por hora;
2. Em uma frigideira grande, aqueça o óleo, coloque as iscas e frite por 10 minutos ou até dourar levemente;
3. Retire as iscas da frigideira e mantenha em local aquecido;
4. Em fogo baixo, disponha a cebola na mesma frigideira e mexa-a até murchar um pouco e ficar dourada;
5. Regue com a água e mexa até soltar todo o fundo da frigideira;
6. Junte a cerveja e a maionese, e misture até ficar homogêneo;
7. Acrescente o molho de mostarda e a salsinha, e continue misturando;
8. Em seguida, sirva sobre as iscas.

Fonte:

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/176924-iscas-aceboladas-com-molho-de-cerveja-e-mostarda.html>