

# STROGONOFF DE CARNE LOW CARB

## INGREDIENTES

300 g de alcatra  
1 tomate médio  
2 fatias finas de cebola  
1 colher (sopa) de molho inglês ou shoyu  
1 colher (sopa) de mostarda  
8 colheres (sopa) de creme de leite de caixa (sem carboidratos e sem amido)  
1 porção de bacon em cubos  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 porção de cebolinha  
1 colher (chá) de sucralose (opcional)  
1 colher (sopa) de vinagre

## MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em cubos de aproximadamente 1 cm  
Tempere com sal e reserve  
Faça cortes transversais no tomate, na parte de cima para não estourar  
Leve ao forno a 200  
Retire o tomate e amasse bem até virar um purê  
Passe o purê por um crivo até ficar bem fino  
Pique a cebola e doure em fogo médio  
Adicione o tomate e misture bem até ferver  
Quando ferver acrescente o vinagre e a sucralose (deixa o sabor mais próximo do ketchup tradicional)  
Espere uma grande parte da água evaporar e o molho engrossar  
Desligue o fogo e reserve  
Frite o bacon em uma colher de azeite, até que ele soltar a gordura  
Adicione a carne e frite  
Quando já estiver dourando adicione o molho inglês, o molho de tomate e a mostarda  
Quando o líquido evaporar, adicione a cebolinha  
Por fim, retire do fogo e acrescente o creme de leite  
Misture até incorporar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8191-strogonoff-de-carne-low-carb.html>