

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 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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