

ESTROGONOFE DE CARNE

INGREDIENTES

- 400 gramas de carne (alcatra ou filé)
- 1/2 cebola grande ou uma pequena picada
- 3 dentes de alho
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1 e 1/2 tomate sem pele e sem sementes
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou óleo de soja

MODO DE PREPARO

- corte a carne em cubos e tempere com sal, alho e pimenta
- reserve a carne temperada por uma média de 20 minutos
- quando a cebola estiver dourada, coloque a carne já em cubos e temperada
- adiciona 1/2 copo (americano) de água e tampe a panela para que a carne cozinhe e crie molho
- quando a carne estiver cozida, adicione mostarda, ketchup, molho de tomate, molho inglês e molho shoyu
- quando o molho já tiver grossinho e a carne cozida, adicione o creme de leite e desligue
- bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8784-estrogonofe-de-carne.html>