CHULETA EM TIRAS AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

4 bifes de chuleta (aproximadamente 400 g)

3 colheres (sopa) cheias de margarina

1/2 pimentão (verde, vermelho ou amarelo)

1 cebola inteira

1 dente de alho

suco de 1/2 laranja

sal e pimenta a gosto

1/2 tablete de caldo de carne diluído em 1/2 copo de água

1/2 colher (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Comece picando a carne em tiras e destrinchando os ossos do bife

Em seguida, pique o pimentão em tirinhas e a cebola de forma que cada tira de cebola tenha 1 cm

Feito isso, acrescente a margarina em uma panela ou frigideira com borda alta e aqueça

Após a margarina ter derretido, acrescente o alho picado em cubinhos e a carne, temperando com o sal e a pimenta (não adicione o caldo de carne ainda)

Cozinhe a carne sem acrescentar a água, mas caso seja estritamente necessário, adicione um pouco apenas para a carne não queimar

Após a carne ter cozido bem, retire

Adicione a cebola em tiras e frite um pouco até dourar

Logo em seguida, adicione o pimentão

Acrescente novamente a carne e deixe cozinhar mais um pouco

No caldo diluído em 1/2 copo de água, acrescente a farinha para engrossar o molho (mas caso queira o molho mais ralo, descarte a farinha)

Adicione o caldo todo de uma vez, mexa um pouco e logo em seguida acrescente o suco de laranja

A carne irá parar de fritar por um momento, mas não pare de mexer

Mexa por mais 3 minutos e sirva quente com pão, massa ou arroz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/9066-chuleta-em-tiras-ao-molho-de-laranja.html