

STROGONOFF DA HARUMI

INGREDIENTES

- 500 g filé mignon ou peito de frango em tiras finas (4 cm de comprimento)
- 1 1/2 lata de creme de leite
- 2 tomates sem pele em cubos
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 1 colher (sopa) de ketchup
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1/4 de xícara de conhaque
- manteiga para fritar
- 1 sachê de champignons

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta 1 colher (sopa) caprichada de manteiga e refogue a carne

Quando ficar sem caldo, separe a carne em um recipiente

Na mesma panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga e refogue a cebola

Quando dourar a cebola, acrescente a carne

Tempere com sal e pimenta

Adicione o conhaque para flambar

Acrescente o champignons e deixe alguns minutos com a panela tampada

Em seguida, junte o tomate, o molho de tomate, o ketchup e mostarda

Tampe a panela e deixe 5 minutos em fogo baixo, confira se não está queimando

Por último, adicione o creme de leite

Assim que verificar o gosto, desligue e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9652-strogonoff-da-harumi.html>