

STROGONOFF DE ACÉM

INGREDIENTES

500 g de acém
1/2 lata de cerveja Malzbier (aprox. 175 ml)
1/2 sachê de cogumelos champignon (aprox. 50 g)
1 lata de milho e ervilha (Duetto)
2 caixas de creme de leite
1 cebola pequena
2 dentes de alho
1 tomate pequeno
1 pimentão pequeno
Corante
Cominho
Realçador de sabor (Aji-no-moto)
Sal

MODO DE PREPARO

Primeiro, corte o acém em cubos. Em seguida, pique a cebola, o alho, o tomate e o pimentão.

Coloque em uma panela de pressão: a carne, a cebola, o alho, metade do tomate picado, metade do pimentão picado, corante, cominho, sal, realçador de sabor a gosto e a cerveja.

Feche a panela e aguarde pegar pressão. Depois, conte mais 20 minutos de cozimento.

Enquanto a panela está no fogo, fatie o cogumelo e escoe o milho e a ervilha da conserva.

Depois de cozido, tire a pressão da panela e transfira a carne com o caldo para uma caçarola em fogo baixo.

Acrescente as duas caixas de creme de leite e aguarde levantar fervura. Em seguida, acrescente os cogumelos, milho e ervilha. Mexa bem e aumente o fogo para o caldo "secar" um pouco. Acrescente a mostarda.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12959-strogonoff-de-acem.html>