

CARNE CHOP SUEY

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo de gergelim
500 gramas de alcatra cortada em fatias finas
3 xícaras (chá) de caldo de carne
3 cenoura sem casca fatiadas
2 xícaras (chá) de brócolis em buquês
4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e frite a carne até dourar.

Adicione 1 xícara (chá) do caldo de carne, abaixe o fogo e cozinhe até a carne ficar macia.

Junte a cenoura e 1/2 xícara (chá) de caldo de carne e cozinhe por 5 minutos.

Acrescente os brócolis e mais 1/2 xícara (chá) de caldo.

Cozinhe por mais 5 minutos e adicione o molho de soja.

À parte, em uma frigideira untada com manteiga, doure a farinha e junte o caldo restante.

Cozinhe por 2 minutos e adicione à panela da carne.

Tempere com sal e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13452-carne-chop-suey.html>