

# ESTROGONOFE DE PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de alcatra ou patinho cortados em tirinhas para estrogonofe
- 2 cebolas médias picadas
- 4 dentes de alho picados
- 4 colheres (sopa) de óleo de milho
- 2 cubos de caldo de picanha
- 1 xícara (café) de extrato de tomate
- 2 xícaras (café) de água quente
- 2 caixas de creme de leite gelado
- 1 colher (chá) de ervas-finas
- 1 colher (chá) de tomilho desidratado
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo e leve ao fogo forte até esquentar bem.

Acrescente a cebola e o alho e doure bem.

Junte a carne aos poucos e mexa com uma colher de pau ainda em fogo forte (não junte a carne toda de uma só vez pois vais ficar aguado e não vai fritar).

Acrescente os cubos de caldo de picanha esmagados e misture bem.

Acrescente o tomilho, as ervas finas e o molho inglês e mexa bem.

Acrescente meia xícara de água.

Tampe a panela de pressão e espere apitar.

Abaixe o fogo e conte 35 minutos cozinhando.

Desligue o fogo e espere 10 minutos antes de abrir a panela.

Abra a panela e leve-a novamente ao fogo e acrescente o resto da água e o extrato de tomate.

Misture bem e deixe em fogo médio para reduzir o molho pela metade.

Por último acrescente o creme de leite, misture rapidamente, desligue o fogo e tampe a panela abafando-a com um pano de prato por uns 5 minutos.

Sirva em seguida acompanhado de arroz branco e uma boa salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16781-estrogonofe-de-panela-de-pressao.html>