

ESTROGONOFE RUSSO "DO CHEF LUCAS"

INGREDIENTES

700 g de filé mignon em tiras
100 g de champignon cortado em tiras
2 cebolas médias cortada em cubos
1 caixa 200 g creme de leite sem soro
1 tablete de caldo de carne dissolvido em 1 xícara (chá) com água morna
1 dose de brandy (conhaque) para flambar
3 colheres de sopa de margarina
1 colher sopa de azeite de oliva
3 dentes de alho amassados
1/2 xícara (chá) de ketchup
1/4 xícara (chá) de mostarda
1 colher (sopa) de extrato de tomate
cebolinha, páprica e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, páprica, azeite e sal (não exagere, pois a mostarda contém sal).

Em uma panela grande e funda derretera a margarina, acrescente a cebola e doure em fogo baixo.

Junte a carne temperada à cebola dourada e deixe cozinhar por uns 5 minutos em fogo baixo (com a panela tampada).

Destampe a panela e coloque em fogo médio até secar a água e entrar em fritura.

Frite a carne até chegar a um ponto desejável.

Abaixe o fogo e acrescente a dose de conhaque.

Em seguida, com a ajuda de uma pinça de gelo ou pegador de macarrão, acenda um palito de fósforo na chama do fogão e, com muito cuidado, incline a panela e encoste o fosforo na lateral de dentro da panela, para flambar a carne. Aguarde até a chama se apagar.

Junte o caldo de carne dissolvido e espere levantar fervura.

Acrescente o extrato de carne, ketchup, mostarda e deixe cozinhar por uns 2 minutinhos.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, cebolinha e pronto.

Mexa bem e deixe descansar por 2 minutos.

Está pronto, pode servir com batata palha e arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17095-estrogonofe-russo-do-chef-lucas.html>