

COXÃO DURO SUCULENTO

INGREDIENTES

700 g de coxão duro

pimenta-do-reino

2 dentes de alho

1 cebola media

50 ml de água

sal

cominho a gosto

tempero em pó de carne a gosto

1 colher (sopa) ketchup

1 colher (sopa) mostarda

MODO DE PREPARO

Corte os bifés bem fino e em tiras.

Tempere com alho, sal, pimenta-do-reino, cominho e deixar reservado por uns 30 minutos.

Em uma panela, com o óleo quente, refogue a carne com cebola picada.

Depois acrescente a água, o tempero de carne, ketchup e mostarda e deixe cozinhar em fogo baixo.

De vez em quando mexa e quando secar, só desligar e esta pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20294-coxao-duro-suculento.html>