

SOPA DE BATATAS E CARNE DESFIADA

INGREDIENTES

8 batatas grandes

2 tomates

4 dentes de alho

1 cebola grande picada

1/2 kg de carne da sua preferência, para desfiar

2 colheres (sopa) de molho de tomate

2 tabletes de caldo de galinha

azeite a gosto

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola, o alho e o azeite numa panela de pressão grande.

Junte o pedaço de carne em fogo médio e mexa até dourar.

Acrescente o molho de tomate, o tomate picado, e um tablete de caldo de galinha.

Coloque água até cobrir a carne, e coloque na pressão.

Após 30 minutos, abra e dê uma olhada na carne, precisa estar bem molinha.

Se achar necessário, pode cozinar mais um pouco sem a pressão para secar um pouco o caldo.

Desfie a carne e reserve.

Cozinhe as batatas separadas até ficarem bem molinhas (acho mais fácil cozinhar com a casca e retirar após, mas a ordem não altera o resultado).

Corte as batatas e cozinhe com um pouco do caldo da carne , adicione o outro tablete de caldo de galinha, cebola e alho.

Junte as batatas com a água do cozimento ao caldo da carne, e bata tudo no liquidificador.

Formando o caldo da sopa, junte a carne desfiada e cozinhe por mais alguns minutos.

Adicione a pimenta e o cheiro-verde.

Bom apetite!