

CREME DE CEBOLA COM BACON E ALCATRA DO KRULIKOSKI

INGREDIENTES

100 g de bacon
700 g de alcatra em tiras pequenas
4 cebolas
4 batatas
3 dentes de alho
sal a gosto
pimenta a gosto
cominho a gosto
azeite de oliva
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
cebolinha verde
800 ml de água
150 g de creme de leite
2 caldo knor

MODO DE PREPARO

Coloque a água, a cebola fatiada em pedaços e a batata em pedaços para cozinhar.

Após cozinhar, reserve e coloque para esfriar.

Tempere a alcatra com sal e o alho picado.

Em uma panela grande, coloque a manteiga e bacon para fritar por cerca de 3 minutos.

Adicione a alcatra e vá mexendo aos poucos até ficar dourado.

Bata no liquidificador a batata, a cebola, 2 caldos knor e a água que foi cozida.

Adicione o conteúdo do liquidificador na panela junto com a alcatra e o bacon.

Adicione cominho, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Deixe cozinhar por cerca de 10 minuto.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Misture e sirva com azeite de oliva, torradas e parmesão se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21578-creme-de-cebola-com-bacon-e-alcatra-do-krulikoski.html>