

CREME DE CEBOLA COM BACON E ALCATRA DO PAPAÍ

INGREDIENTES

4 cebolas
4 batatas
3 dentes de alho
700 g de alcatra
150 g de bacon
3 colheres (sopa) de manteiga
150 g de creme de leite
800 ml de água
sal a gosto
pimenta a gosto
cominho a gosto
2 caldos knorr

MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em pequenas tiras e tempere com sal e o alho.

Junte a água, a batata em pedaços, a cebola em pedaço e coloque para cozinhar até a batata ficar macia. Depois reserve e deixe esfriar.

Em uma panela grande, coloque para fritar a manteiga (ou margarina) e o bacon por cerca de 3 minutos.

Adicione a alcatra e mexa lentamente até ficar dourada.

Após esfriar a batata e a cebola, bata tudo com 2 caldos knorr.

Adicione o conteúdo do liquidificador na panela em fogo alto.

Adicione sal e pimenta a gosto e ferva por 10 minutos.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e então é só servir com azeite de oliva e parmesão se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22058-creme-de-cebola-com-bacon-e-alcatra-do-papai.html>