

ESTROGONOFE DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 kg de alcatra ou filé mignon
cominho a gosto
sal a gosto
1 colher (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) molho inglês
4 colheres cheias de ketchup
1 cebola grande picadinha
coentro e cebolinha a gosto
2 dentes de alho
4 colheres (sopa) cheia de molho de tomate tradicional
pimenta do reino a gosto
1 pote de requeijão
1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres de conhaque para flambar
1/2 xícara de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Limpe a carne retirando nervos e gorduras.

Corte tipo bife e em tiras fininhas.

Tempere com sal, cominho e o molho inglês e reserve.

Pique a cebola e refogue em azeite ou manteiga e, quando ficar transparente, acrescente o alho espremido ou picado.

Deixe dar uma leve dourada e continue refogando; a carne irá soltar líquido, acrescente o coentro, a cebolinha e a pimenta-do-reino a gosto.

Continue a cozinhar a carne, acrescente a mostarda e continue mexendo.

Em seguida, acrescente o molho de tomate e ketchup.

Acrescente o vinho branco seco, vai levantar um aroma muito bom (não se preocupe que o álcool evapora).

Acrescente o requeijão cremoso e sempre mexendo; quando ele já estiver com o molho engrossando, é hora de flambar.

Adicione 2 colheres de sopa de conhaque em uma concha de inox e acenda a boca do fogão.

Derrame a chama em cima do estrogonofe que continua fervendo, (ela apaga rápido) mas tenha sempre cuidado.

Quando perceber que a carne já está com uma consistência boa, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Pode ser servido com arroz branco e batata palha, ou spaghetti refogado no alho com batata palha.

Agora é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24056-estrogonofe-dos-deuses.html>