

CARNE DE JACA (VEGANO)

INGREDIENTES

1 jaca verde pequena
2 cebolas médias picadas
2 tomates grandes picados
cheiro verde picado (a gosto)
azeitonas picadas (100 g)
champignon picado (150 g)
1 litro de água
azeite a gosto
2 dentes de alho amassado
tempero artificial de legumes (meu tempero)

MODO DE PREPARO

Pegue a jaca verde e corte em pedaços médios.

Coloque a jaca verde na panela de pressão e acrescente a água (a água deve cobrir a jaca).

Coloque a panela no fogo médio e deixe cozinhar por mais 35 minutos após pegar pressão.

Retire a panela do fogo e espere a pressão sair.

Abra a panela e reserve a jaca.

Atenção: cuidado ao abrir a panela, pois a jaca pode sair preta, é normal.

Pegue uma tábua ou prato de cozinha e comece a retirar a casca e o talo do meio de todos os pedaços.

Com a ajuda de um garfo, vá desfiando a "carne" da jaca e vá reservando.

As sementes e a casquinha da semente não serão usados neste prato.

A casca da semente fica em volta das sementes e não é possível desfia-la.

Em uma panela, acrescente azeite para dourar o alho amassado, sal e a cebola picada; frite até dourar a cebola.

Acrescente aos poucos a carne da jaca, o tomate, a azeitona e o champignon.

E misture para o tomate dar um pouco de caldo.

Acrescente os temperos escolhidos e misture após acrescente o cheiro-verde picado.

Misture até ficar tudo bem homogêneo e desligue a panela.

É só saborear com arroz, rechear coxinhas, rechear escondidinhos, entre outros!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25244-carne-de-jaca-vegano.html>