

PUCHERO ARGENTINO (O VERDADEIRO)

INGREDIENTES

5 medalhões de ossobuco
2 milhos inteiros
2 batatas grandes
3 cenouras médias
1/2 abóbora
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
2 cebolas
2 dentes de alho
1 alho-poró
sal a gosto
1 caldo knorr de carne
óleo
salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite o alho previamente moído.

Após dourar, acrescente os pimentões e a cebola já picados.

Acrescente os medalhões de ossobuco e frite dos dois lados.

Acrescente água até cobrir a carne.

Adicione sal e tampe a panela.

Quando a panela atingir o ponto da pressão, conte 30 minutos e desligue o fogo.

Acrescente o restante dos legumes, o cubo de caldo Knorr e cubra novamente com água.

Tampe novamente e espere dar pressão, a partir do momento da pressão conte 10 minutos e apague o fogo.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26281-puchero-argentino-o-verdadeiro.html>