

MOQUECA DE CARNE DA KEL

INGREDIENTES

2 cebolas
2 tomates
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
200 ml de leite de coco
1 kg de medalhão de filé mignon (ou carne macia de sua preferência)
2 colheres de colorau ou massa de tomate
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte em rodela as cebolas, os tomates, os pimentões e reserve.

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva.

Depois, faça camadas com os outros ingredientes, forrando a panela.

Coloque para forrar a panela, 1 cebola, 1 tomate, a carne, os pimentões, novamente a cebola e o tomate.

Mantenha em fogo alto e cozinhe por 40 minutos.

Em seguida, acrescente o colorau e o leite de coco.

Cozinhe mais 20 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27426-moqueca-de-carne-da-kel.html>