

CALDO DE MOCOTÓ

INGREDIENTES

- 1 pata inteira cortada em rodelas
- 1 maço de coentro
- 1 maço de cebolinha/salsa
- 2 cebolas grandes
- 4 tomates
- sal, colorau, pimenta-do-reino a gosto
- 3 ou 4 dentes de alho
- 1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Ferva uma caneca de água.

Coloque as rodelas em uma panela e escale com a água fervida.

Na panela de pressão coloque o mocotó, um pouco de azeite extra virgem, adicione uma cebola picada e o caldo de carne para refogar a carne.

Em um liquidificador coloque o alho, cebola, tomate, salsa, coentro, colorau, pimenta e o sal.

Bata tudo e refogue na panela de pressão por 5 minutos.

Adicione água até cobrir o mocotó, feche a tampa e verifique após uma hora de pressão.

Adicione mais água e deixe cozinhar por mais uma hora.

Após o mocotó ficar pronto coloque cebolinha ao servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28441-caldo-de-mocoto.html>