

TIRAS DE CARNE DE SOJA ACEBOLADA COM TOMATE

INGREDIENTES

1 cebola pequena cortada em rodelas
1 tomate maduro
50 g de tiras de carne de soja (pvt)
1/2 cubo de caldo de legumes
sal a gosto
tempero baiano (kitano, acha em qualquer mercado)
2 dentes de alho
3 colheres de sopa de óleo
1 xícara de água
1 colher de sopa de maionese

MODO DE PREPARO

Pegue a carne de soja e coloque para cozinhar em uma panela com água e uma colher de sobremesa de vinagre.

Assim que estiver fervendo e fazendo espuma desligue coloque num escorredor de arroz.

Use o escorredor para espremer e tirar o excesso de água, depois reserve.

Corte a cebola em rodelas e reserve.

Corte o tomate em pequenos pedaços e reserve.

Usando um espremedor de alho, esprema os dentes dentro de uma panela antiaderente, adicione óleo e o cubo de caldo de legumes.

Ligue em fogo baixo e deixe dourar o alho, vá mexendo o cubo de caldo de legumes com uma colher de pau até dissolver.

Aumente o fogo e adicione a carne de soja e mexa com a colher de pau para refogar.

Adicione o tomate e, na sequência a cebola, deixe cozinhar até o tomate soltar a água e ficar só os pedacinhos vermelhos.

Dissolva o sal na xícara de água (mexa bem) e adicione na panela.

Em seguida coloque o tempero baiano.

Deixe cozinhar até ficar sequinho.

Adicione a maionese e mexa por mais ou menos um minuto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29728-tiras-de-carne-de-soja-acebolada-com-tomate.html>