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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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