

# 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 escurridor de arroz.

Use o escurridor 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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