

# ESTROGONOFE DO HENNYNK PRATES

## INGREDIENTES

1 kg de patinho  
1 tomate grande  
1 cebola média  
1 molho de tomate  
700 ml de leite  
1 colher de requeijão cremoso  
1 caixa/lata de creme de leite  
azeitonas  
champignon  
4 colheres de ketchup  
3 colheres não cheias de mostarda  
cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Ao comprar a carne, peça ao açougueiro que fatie em bifés de espessura média para fina.

Pique os bifés em tiras pequenas, tempere com tempero pronto a gosto, azeite, shoyo, sazón e chumichury, cuidado para não salgar.

Regue a panela com azeite, mais ou menos 3 colheres de sopa e deixe aquecer, colocando a carne logo em seguida para fritar.

Após 30 minutos, verifique se a carne está frita, mexendo-a, não precisa fritar exageradamente para não ressecar.

Em seguida, coloque a cebola na panela com a carne por 5 minutos, logo acrescente o tomate, deixando refogar por mais 5 minutos.

Acrescente logo após, o champignon, a azeitona e continue refogando.

Coloque quase todo o pacote de molho de tomate e mexa bem a carne, deixando desgrudar do fundo da panela os resquícios da fritura.

Acrescente o ketchup e a mostarda.

Passado 2 minutos, acrescente o leite até quase encobrir a carne e mexa bem (não coloque maisena).

Deixe levantar fervura e mexa na medida do possível.

Após ferver, coloque uma colher de requeijão cremoso.

Desligue o fogo e coloque 1 caixa de creme de leite.

Polvilhe cheiro verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29834-estrogonofe-do-hennynk-prates.html>