

# ESTROGONOFE DE CARNE OU FRANGO UNIVERSAL

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne de primeira (preferencialmente contra filé ou Alcatra) ou 1 kg e 1/2 de frango
- 3 cebolas médias
- 5 dentes de alho grande
- 1 vidro de champignon ou palmito
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pimentão grande, cortado em tiras
- 2 latas de creme de leite
- 3 tomates picados sem pele e sem sementes
- 3 colheres de sopa de óleo de oliva
- 1 ou 2 colheres de sopa de catchup
- 5 colheres de extrato de tomate

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em pequenos pedaços (não corte pequeno demais senão perde o gosto).

Doure o alho no óleo em uma panela.

Coloque a carne para dourar.

Coloque a cebola cortada e deixe cozinhar.

Acrescente o tomate, o pimentão e o extrato de tomate, mexa bem.

Acrescente o champignon.

Verifique se ficou um molho cremoso e borbulhando e então desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite (com o fogo desligado, este é o maior segredo) e mexa até alcançar o molho ideal com o creme.

Coloque em um refratário e decore com tempero verde e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30057-estrogonofe-de-carne-ou-frango-universal.html>