

ESTROGONOFÉ DE CONTRA-FILÉ

INGREDIENTES

1/2 kg de contra-filé

1 colher de sopa de óleo ou azeite

180 g de creme de leite

1 pitada de açafrão

1 xícara de catchup

alho e sal a gosto

tempero verde (cebolinha, coentro ou salsa)

1 cebola de cabeça (média) picada

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela amasse bem a(s) pimenta(s), coloque o óleo, o tempero (alho, sal, cebola picada), deixe dourar e acrescente o contra-filé até ficar selado (não tampe a panela).

Após selada a carne, ficará um fio de óleo no fundo da panela.

Coloque uma pitada de açafrão e deixe fritar, só aí misture a carne e o açafrão.

Coloque 1 xícara de água e deixe cozinhar até o caldo engrossar.

Adicione o catchup a gosto e cozinhe por 2 minutos.

Acrecente o creme de leite misturando bem.

Mantenha no fogo por mais 2 minutos e coloque o tempero verde (cebolinha, coentro e/ou salsa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30677-estrogonofe-de-contra-file.html>