

# ESTROGONOFÉ DE CARNE DA JÚ

## INGREDIENTES

1/2 kg de alcatra (em cubinhos ou tirinhas)

1 lata de creme de leite light sem soro

4 colheres catchup

4 colheres mostarda

2 colheres molho inglês

1 caixa de cogumelos fatiados

pimenta-do-reino a gosto

1 sachê de tempero para carne

1 cebola picada

batata palha

alho já triturado

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta-do-reino, um pouco do tempero de carne e alho.

Refogue a cebola e o alho com um pouco de óleo ou azeite e junte a carne, mexendo sempre para não acumular muita água.

Depois que a carne estiver douradinha, acrescente aos poucos a água para cozinhar melhor.

Coloque o restante do tempero para carne, verifique se precisa de mais sal e acrescente os cogumelos fatiados, o catchup e a mostarda, mexa bem.

Depois que estiver bem encorpado adicione o creme de leite, misture e desligue o fogo.

Sirva com batata palha, arroz branco ou integral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31418-estrogonofe-de-carne-da-ju.html>