

ESTROGONOFÉ DE ALCATRA

INGREDIENTES

2 colheres de amaciante de carne (Fondor ou Grill)

2 colheres de óleo

2 dentes de alho picados

800g de Alcatra cortada em tiras

2 tablets de caldo de carne

2 cebolas em cabeça picadas

3/4 da caixa de molho de tomate

3 colheres de sopa de mostarda

10 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sobremesa de açúcar

sal a gosto

200g de champignon fatiado

1 caixa de creme de leite

500g de batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere a carne fatiada com o amaciante e deixe descansando enquanto prepara os outros ingredientes;

Numa panela média aqueça o óleo e acrescente o alho até começar a dourar;

Acrescente a alcatra e o caldo de carne, deixando secar a a água;

Quando tiver só um pouco de água e a carne já estiver dourando, acrescente a cebola e refogue até que desmanche e a carne esteja dourada;

Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar em fogo médio/baixo por uns 10 minutos, mexendo sempre a panela para não grudar o fundo;

Junte a mostarda e o catchup e experimente, adequando o sabor ao seu gosto;

Acrescente o açúcar para tirar a acidez do molho de tomate;

Após, ajuste o sabor com a quantidade de sal que achar necessário;

Adicione o champignon e deixe cozinhar por 05 minutos;

Desligue o fogo, adicione o creme de leite e mexa bem.

Sirva com batata palha e arroz branco.