

SOPA ESLAVA

INGREDIENTES

1,5 kg de batata
1,2 kg de mandioquinha
1 kg de alcatra magro
800 g de tomate pelado
2 cebolas grandes
1 colher de sopa de alho moído (geralmente encontrado como uma pasta)
2 colheres de sopa azeite de oliva
sal
pimenta-do-reino
opcional: páprica picante
opcional: cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Descasque a batata e separe a metade da quantidade.

Lave bem a mandioquinha com uma escova.

Corte a carne em cubos de aproximadamente 1cm x 1cm.

Corte a mandioquinha em rodela sem descascar, vamos aproveitar a maior parte de vitaminas que se encontra na casca.

Corte em 4 a metade da quantidade de batatas já separada.

Corte a outra metade das batatas em rodela para facilitar o cozimento.

Pique a cebola em um processador de alimentos.

Em uma panela de pressão doure a cebola junto com o alho e o azeite de oliva. Lembre de mexer pra não queimar no fundo da panela.

Adicione e doure a carne.

Corte o tomate pelado em pedaços menores e adicione na panela.

Cozinhe por 15 minutos.

Retire a carne do molho que se formou e reserve.

Adicione a mandioquinha e a batata (metade da quantidade da receita) cortadas em rodela.

Cozinhe na pressão por 40 minutos.

Em outra panela coloque a batata cortada em 4 para cozinhar tempere com sal sem exagerar. Vamos temperar a sopa com sal no final do preparo. Quando a batata ficar macia, mas ainda firme, retire da panela e corte em cubos

de aproximadamente 1cm x 1cm.

Após despressurizar a panela de pressão, bata a sopa com um mixer até virar um creme.

Tempere a sopa com Sal e Pimenta-do-reino a gosto. Adicione os temperos aos poucos sempre provando para testar o sabor.

Adicione a batata e a carne em cubos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32661-sopa-eslava.html>