

ESTROGONOFÉ DE CARNE DE ALCATRA

INGREDIENTES

1 kg de carne de alcatra

1 pimentão grande

1 tomate

1 cebola

4 dentes de alho

1 colher (sopa) de tempero misto (cominho, oregano, pimenta do reino)

1 colher de sopa de sal, a gosto

1 colher de sopa de óleo

1 pote de ketchup

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de mostarda

1 lata de milho em conserva

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Pique a alcatra em cubinhos médios e separe em um recipiente, soque os 4 dentes de alho em uma panela e acrescente a cebola, pimentão e o tomate na panela.

Coloque o tempero misto junto com o sal e o óleo, deixe dourar todos os temperos por 5 minutos, quando o alho e a cebola estiverem dourados coloque a carne, deixe por mais 5 minutos refogando a carne nos temperos até que solte uma água própria, após coloque 2 copos de água para cozinhar.

Aguarde 30 minutos ou até que a carne esteja macia e a água secado.

Desligue o fogo e misture o ketchup, creme de leite, mostarda e o milho, leve novamente ao fogo por mais 5 minutos e depois desligue.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32662-estrogonofe-de-carne-de-alcatra.html>