

ESTROGONOFE 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>