

# PUCHERO GAÚCHO

## INGREDIENTES

2 kg de osso buco ou ponta de peito(com pouca gordura)

1 kg de mandioca descascada

1 cebola grande

4 dentes de alho

150 ml de óleo de soja

2 cubos de caldo de carne

2 colheres de extrato de tomate

tempero verde e sal a gosto

água quente ( a quantidade vai depender da consistência da sopa)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca até ela começar a se abrir, retire o pavio e corte em cubos, reserve

Em uma panela grande, de preferência de ferro, aqueça o óleo, corte a carne em pedaços e cozinhe por 20 minutos com pouca água (apenas o que baste para não queimar).Pique o alho e a cebola e adicione a carne.

Cozinhe com pouca água até a carne ficar macia.Adicione os cubos de caldo, o extrato de tomate e a mandioca.

Coloque água 3 dedos acima da mandioca e adicione sal a gosto.

Mexa de tempos em tempos para não grudar a mandioca no fundo da panela.A mandioca vai desmanchar e formar um caldo bem grosso, caso comece a grudar no fundo adicione mais água.Cozinhe até formar um caldo grosso e uniforme.Por último acrescente tempero verde a gosto.Para acompanhar sirva batata doce e pão francês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33567-puchero-gaúcho.html>