

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33567-puchero-gaucho.html>