

CALDO DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 kg de músculo
- 2 cebolas raladas
- 1 colher de sal batido
- 1 colher de sopa de óleo ou manteiga
- 2 folhas de louro
- 1/2 pimentão cortado em fatias
- 2 litros de água

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque a carne cortada em pedaços pequenos e a manteiga ou óleo.

Leve ao fogo e deixe a carne dourar.

Junte os ossos e depois a água.

Com o fogo alto, deixe levantar fervura por 5 minutos, retirando a espuma que se forma na superfície.

Abaixe o fogo e cozinhe em panela tampada por 1 hora, sempre retirando a espuma.

Junte as cenouras, as cebolas, o salsão, o alho poró, a salsa, o louro, o tomilho ou orégano e o sal.

Deixe cozinhar em fogo brando por mais 2 horas.

Coe num pano e deixe esfriar.

Com uma colher, retire a gordura da superfície. Sirva com folhas de louro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33668-caldo-de-carne.html>