

CARNE DE FORNO AO MOLHO

INGREDIENTES

1/2 kg de fraldinha
4 tabletes caldo de carne
2 dentes de alho (picadinho)
1 cebola (ralada)
1 caixinha de creme de leite
4 batatas (fatiadas)
250 g de bacon
1 colher de maisena
molho shoyu a gosto
cheiro verde a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Perfure a carne com a ponta da faca.

Derreta em um pouco de água morna 3 caldos de carne, misture com alho bem picadinho, a pimenta-do-reino e o shoyu, derrame sobre a carne. Deixe descansar uns 10 minutos.

Em seguida fure buracos na carne e coloque o bacon em tiras.

Leve ao fogo em uma panela de pressão untada com óleo ou azeite.

Deixe na pressão cerca de 10 minutos, vire a carne e deixe mais 10 minutos.

Coloque a carne numa refrataria e corte em tiras.

Leve ao forno por 30 minutos para dourar. Depois adicione o molho e por último as batatas fritas.

MOLHO:

Molho: Frite alguns pedacinho de bacon, adicione a cebola e deixe dourar.

Derreta a maisena num copo de água e misture com a cebola dourada.

Deixe ferver até formar um creme, depois coloque metade de um caldo de carne e salpique o cheiro verde.

Por último adicione o creme de leite e deixe borbulhar.

Coloque por cima da carne, não cobrindo-a totalmente.

BATATA:

Batata: Corte-as em fatias finas adicione sal a gosto, frite, salpique por cima da carne.

Sirva com arroz e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33926-carne-de-forno-ao-molho.html>