

PANQUECA DE CENOURA COM CREME DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 cenouras médias picadas

1 colher de óleo

1 xícara de leite

8 colheres de farinha de trigo

Sal

Margarina para untar a panela.

CREME:

Creme:200 g de carne de sol

1 pote de requeijão

1 caixa de creme de leite

1 alho

1/2 colher de margarina

1/2 tomate

1/2 cebola

Coentro

óleo

MOLHO:

Molho:2 tomates sem pele e sem sementes

1 rodela de cebola

1 alho

1 colher rasa de margarina

Sal

Açúcar

DECORAÇÃO:

Decoração:4 folhas de alface

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata bem todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Unte uma frigideira com margarina e coloque uma pequena porção da massa para assar.

Assim que a massa soltar da frigideira, vire-a e asse o outro lado.

Faça o mesmo passo com o restante da massa.

Reserve.

CREME:

Creme: Escalde a carne de sol com um pouco de água.

Assim que ferver, lave a carne e frite-a com um pouco de óleo.

Quando a carne estiver bem frita, desligue o fogo e espere esfriar.

Posteriormente, bata a carne no liquidificador e reserve-a.

Em uma panela frite com margarina o alho e a cebola.

Assim que estiverem dourados acrescente o tomate, o requeijão e o coentro deixando-os no fogo até ferver.

Após a fervura, desligue o fogo e acrescente o creme de leite mexendo bem.

Reserve.

MOLHO:

Molho: Bata os tomates no liquidificador com um pouco de água.

Coloque a mistura em uma panela com um pouco de margarina, o alho, a cebola, o sal e o açúcar.

Deixe o preparo no fogo até ferver.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma pequena porção do creme em uma das extremidades da panqueca e acrescente pedaços de alface.

Enrole a massa de panqueca e a coloque em um refratário.

Faça o mesmo procedimento com as demais panquecas.

Assim que todas as panquecas estiverem recheadas, coloque o molho de tomate por cima.

Sirva e bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34727-panqueca-de-cenoura-com-creme-de-carne-de-sol.html>