

MIOJO CHIC

INGREDIENTES

1 pacote de miojo (usa-se apenas a massa)

100 g de filé mignon (ou coxão mole)

100 g de peito de frango

1/2 cebola

1 dente de alho

1/2 cenoura ralada

3 pedaços de brócolis

shoyu e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva água para cozer o miojo.

Em outra panela, cozer o brócolis por 15 segundos em água e 1 colher(chá) de bicarbonato de sódio.

Cozinhe o miojo e o brócolis.

Em uma frigideira, grelhe a carne e o frango. Separe, corte em fatias, e coloque na mesma frigideira a cebola picada o alho picado e o brócolis.

Espere até que o brócolis fique macio e volte às carnes, acrescente o restante dos ingredientes, incluindo a massa do miojo, mexa para que todos os ingredientes se misturem e sirva.

Um bom vinho tinto acompanha muito bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34776-miojo-chic.html>