

ESTROGONOFÉ DE CARNE SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de carne bovina (patinho, alcatra) cortada em tiras ou cubos

1 dente de alho grande amassado

2 colheres (sopa) de óleo de soja (ou azeite de oliva)

1 cubo de caldo de carne dissolvido em 100 ml de leite

1 sachê de tempero para carne (Sazón)

2 colheres (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de mostarda

1 lata (ou caixinha) de creme de leite sem soro

Orégano à gosto (aproximadamente 1/2 colher de café)

Pimenta-do-reino a gosto (uma pitada)

Salsinha a gosto (aproximadamente 2 colheres de café)

MODO DE PREPARO

Doure o alho no óleo.

Adicione a carne, o tempero para carne (Sazón), a pimenta-do-reino, o orégano, a salsinha e misture bem.

Adicione o leite (com o caldo de carne dissolvido) e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, mexendo a cada 4 ou 5 minutos.

Adicione o ketchup e a mostarda, misture bem e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 5 minutos.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Misture bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35040-estrogonofe-de-carne-simples.html>