

# ESTROGONOFÉ DE COXÃO MOLE

## INGREDIENTES

400 g de coxão mole

1/2 cebola

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de shoyu

azeite

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

batata palha

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em tirinhas.

Num recipiente ou tábua de carne coloque um pouco de pimenta-do-reino e sal. Espalhe em toda a tábua.

O segredo é temperar as tirinhas individualmente, então coloque uma por uma, enfileiradas, para que elas peguem o tempero.

Quando terminar de colocar todas as tirinhas, repita o mesmo processo para temperar em cima. Jogue um pouco de pimenta-do-reino e sal.

Se preferir, enquanto espera a carne pegar o tempero, você pode fazer o arroz.

Depois de deixar o arroz adiantado, voltamos para a carne. Em uma panela frite a cebola no azeite até dourar, acrescente o alho e espera fritar.

Coloque a carne, deixe fritar.

Depois de frita, acrescente o ketchup, a mostarda e o shoyu e misture.

Finalize com o creme de leite, misture e corrija o sal.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35181-estrogonofe-de-coxao-mole.html>