

# CHULETA NO MOLHO

## INGREDIENTES

- 1 kg de chuleta
- 2 cebolas médias
- 2 tomates médios sem sementes
- 1 pimentão grande
- 1 lata de molho temperado
- 2 tabletes de caldo de carne
- 2 copos de água
- azeite e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma outra panela (grande), coloque um pouco de óleo, a cebola e a outra metade do pimentão.

Dê uma fritada e acrescente o caldo de carne.

Coloque um pouco de água somente para o caldo não grudar na panela e mexa.

Assim que o caldo de carne dissolver, acrescente o tomate cortado em tiras e tampe a panela.

Deixe por um minuto somente para abafar o tomate.

Em seguida jogue o molho e mexa em fogo médio.

Quando começar a ferver, desligue.

Quando a chuleta estiver cozida, coloque a mesma na panela do molho.

Se preferir, acrescente um pouco do caldo da chuleta já temperada.

Ligue novamente o fogo e deixe por mais 1 minuto para a chuleta pegar o gosto do molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37248-chuleta-no-molho.html>