

CHULETA

INGREDIENTES

1 kg de chuleta
2 cebolas médias
2 tabletes de caldo de carne
2 tomates médios sem semente
1 lata de molho temperado
1 copo e meio de água
azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma outra panela (grande), coloque um pouco de azeite e a cebola.
Dê uma fritada e acrescente o caldo de carne.
Coloque um pouco de água somente para o caldo não grudar na panela.
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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37620-chuleta.html>