

# CALDO DE MOCOTÓ LEVANTA CAÍDO

## INGREDIENTES

1 pé-de-boi (mocotó)  
1 limão ou vinagre  
1 cebola  
3 tomates  
sal e pimenta a gosto  
2 dentes de alho  
cebolinha verde  
coentro ou salsinha (se desejar)

## MODO DE PREPARO

Lave bem o pé de boi, esfregando-lhe um limão ou o vinagre.

Deixe-o de molho, na água com limão por 10 minutos.

Escorra e leve à panela de pressão com sal e água por 1 hora.

Deixe resfriar e tire a carne dos ossos, pique bem pequeno a carne, junte ao caldo e leve ao congelador por 30 minutos.

Tire toda a gordura que se concentra na parte superior do caldo.

Faça um refogado com alho, cebola e tomate.

Junte o caldo endurecido do mocotó e cebolinha verde.

Deixe ferver por uns 20 minutos.

Sirva quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39472-caldo-de-mocoto-levanta-caido.html>