

ESTROGONOFE DE LOMBO AGULHA

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo agulha
- 4 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 2 colheres de óleo
- 1 caldo de carne
- 1 sachê de sazón
- 150 g de champignon
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de 300 ml de água

MODO DE PREPARO

Primeiro frite a cebola e o alho na panela de pressão.

Acrescente a carne com osso mesmo e de uma refogada depois coloque a água, prove para ver se ficou bom de sal e deixe na pressão por 25 minutos.

Após cozida a carne, tire o osso e de uma desfiada nela.

Coloque no fogo e acrescente o champignon e o creme de leite e misture bem.

Está pronto, fica muito bom acompanhado por um arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39712-estrogonofe-de-lombo-agulha.html>