

# ESTROGONOFÉ DO MESTRE

## INGREDIENTES

5 colheres de sopa de catchup americano

1 caixinha de molho quatro queijos

1 caixa de creme de leite

500 g de alcatra ou similar

1/3 cebola média

4 colheres de sopa de óleo para fritura

3 colheres de sopa de alho moído

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne a cebola com cortes médios e o alho.

Amacie com leves socos a carne (para que suas fibras consigam absorver melhor o tempero em menos tempo).

Deixe por 3 horas na geladeira. (para a carne absorver o tempero).

Prepare a panela com olho e aqueça .

Jogue a carne, frite até ela ficar com cor marrom bem claro.

Logo após jogue o creme de leite, molho quatro queijos, e após catchup, deixe por mais 2 minutos.

Saboreie esse segredo do mestre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42069-estrogonofe-do-mestre.html>