

# ESTROGONOFÉ DO TIO JÉ

## INGREDIENTES

1 kg contrafilé cortados em cubos de 1 cm<sup>3</sup>

3 dentes de alho picados bem pequenos

50 g cebola picada

50 g de margarina com sal

3 colheres de sopa de molho inglês

1 dose de conhaque a base de gengibre

30 g de coentro

400 g de catchup

200 g de mostarda

600 g de creme de leite

1 envelope de sazón de carne

sal /pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Derreta a margarina em fogo baixo.

Adicione o alho e a cebola e refogue sem deixar queimar

Coloque a carne já cortada para refogar.

Deixe soltar toda água da carne.

Adicione o molho inglês, sazón, sal, pimenta-do-reino.

Coloque 15 g do coentro.

Deixe refogar até que fique um caldo consistente no fundo da panela.

Adicione o conhaque e ateie fogo dentro da panela e deixe até o fogo apagar sozinho.

Adicione o catchup e a mostarda, mexa bem até que cozinhe.

Adicione o creme de leite e o resto do coentro.

Sirva com arroz branco e batata palha e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/43788-estrogonofé-do-tio-je.html>