

CALDO DE LENTILHA COM CARNE E LIMÃO

INGREDIENTES

200 g de lentilha
400 g de carne (acem ou músculo)
2 dentes de alho
2 colheres de sopa azeite
1,5 litros de água
1/2 cebola
sal
pimenta-do-reino
1 colher de sopa de shoyu
1/2 limão

MODO DE PREPARO

Fervente a lentilha de 15 a 20 minutos, escorra a água e reserve a lentilha.

Refogue a cebola e o alho no azeite e em seguida acrescente a carne, deixe fritar até dar cor. Acrescente o shoyu, o sal e a pimenta a gosto, em seguida a água e cozinhe na pressão por 30 minutos.

Tire a pressão e acrescente a lentilha que já estava reservada, deixe ferver por mais 10 minutos sem pressão.

Sirva quente, o limão é para pingar no caldo, a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43931-caldo-de-lentilha-com-carne-e-limao.html>