GOULASH CREMOSO

INGREDIENTES

3 colheres sopa de manteiga

1 1/2 kg de músculo ou acém em cubos

4 cebolas medias raladas

1 colher sopa farinha de trigo

2 colheres sopa de vinagre

4 tomates sem pele e sem sementes picados

1/2 colher sopa de paprica doce

Pimenta-do-reino em pó a gosto

2 folhas de louro

2 tabletes de carne de gado

1 lata de creme de leite

1 litro de água fervendo

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga na panela de pressao e frite a carne aos poucos, para não juntar água, acrescente as cebolas e refogue, polvilhe a carne com a farinha de trigo, acrescente o vinagre e deixe dourar.

Coloque os tomates, a páprica, a pimenta e o louro, mexa bem e refogue por 2 minutos, dissolva os tabletes de caldo de carne em 1 litro de água fervendo.

Feche a panela e cozinhe por 1 hora aproximadamente, abra e confira se a carne esta macia, prove o tempero, misture o creme de leite misture e sirva em seguida acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47787-goulash-cremoso.html