

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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