

ESTROGONOFE LIGHT DA POLLY

INGREDIENTES

500 g de coxão mole
3 dentes de alho
1 cebola
1/2 caldo de carne
1 tomate picadinho
1 pote iogurte desnatado
2 colheres (sopa) catchup
1 colher (sopa) mostarda
sal, limão e azeite
cheiro verde a gosto
Batata palha

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos pequenos e tempere com o alho, limão e sal. Reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite e refoque a cebola

Em seguida coloque a carne já temperada, mexa até fritar, quando estiver dourada, coloque o tomate picadinho.

Abaixe o fogo e deixe o tomate derreter.

Coloque o caldo de carne, a mostarda e o catchup e o cheiro verde, mexa bem.

Desligue o fogo e coloque o iorgute desnatado.

Para acompanhamento: arroz branco e batata palha.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49210-estrogonofe-light-da-polly.html>