

PANQUECA COM ESTROGONOFE

INGREDIENTES

1 ovo
1 copo de leite
1 copo de farinha de trigo
1 sachê de sazon para saladas
1 pitada de pó royal
500 g de contra filé
200 ml de creme de leite
100 ml de catchup
100 ml mostarda
1 dente alho
sal a gosto
cebola a gosto
Azeite

MODO DE PREPARO

MASSA DA PANQUECA:

Massa da Panqueca: Bater no liquidificador todos os ingredientes.

Depois colocar na frigideira de teflon e fritar.

Reservar as panquecas em uma travessa.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a carne cortada em cubos pequenos no azeite, com o sal, alho e cebola.

Após a carne estar bem cozida e quase sem caldo, acrescente o creme de leite, catchup e mostarda.

Em uma travessa a va colocando as panquecas e acrescentando o recheio.

Decore com catchup e mostarda e leve ao forno pre aquecido por 5 minutos.

Pronto, é so servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49672-panqueca-com-estrogonofe.html>