

PANQUECA COM ESTROGONOFÉ

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, catichup e mostarda.

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

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

Pronto, é so servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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