

ESTROGONOFÉ DE BORREGO

INGREDIENTES

1,5 kg de carne de borrego

1 pimentão verde picado pequeno

2 cebolas médias picadas

2 colheres de manteiga

2 tomates picados

3 colheres de molho de tomate

½ xícara de conhaque

1 xícara de creme de leite sem soro

1 xícara de champignon laminado

2 colheres de mostarda

2 xícara de leite

1 colher de maisena (diluir numa xícara de leite)

2 dentes de alho amassados

1 pitada de pimenta

sal a gosto

cheiro verde a gosto

Segredo: a carne deve de ser borrego mesmo, não experimente fazer o com carne de carneiro

MODO DE PREPARO

Corte a carne de borrego em pedaços pequenos ou tiras e tempere com sal, pimenta e três colheres de conhaque, na véspera – reserve para pegar o tempero.

Numa panela grande, doure o alho e a cebola na manteiga – desligue o fogo e reserve.

Numa frigideira, frite aos poucos a carne de borrego num fio de óleo e flambe com o conhaque.

Na outra panela, em fogo baixo, vá misturando a carne frita com a cebola e o alho (reservados) e já pode adicionar parte da cebola, pimentão e tomate até fritar toda a carne, adicione o restante.

Deixe cozinhar por uns 20 minutos.

No final adicione o leite, o molho de tomate, o champignon, a mostarda, sempre mexendo. Acerte a cremosidade adicionando aos poucos o leite com a maisena, cozinhando por mais uns 10 minutos.

Adicione o creme de leite e o cheiro verde. Desligue o fogo em seguida.

Deixe a tampa fechada até o momento de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49849-estrogonofe-de-borrego.html>