

ESTROGONOFE 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>