

ESTROGONOFÉ DA LICA

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina cortado em cubinhos

3 cubinhos de caldo de carne ou de picanha

3 cebolas picadinhas

1 dente de alho

1/2 xícara de leite

2 colheres de sopa de mostarda amarela

2 colheres de sopa de catchup

2 latas de creme de leite de caixinha

1 garrafa de leite de coco

1 colher de sopa de óleo

1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no óleo até quase começar a dourar e coloque a carne para fritar.

Enquanto isso, bata em um liquidificador a lata de milho com uma lata de creme de leite e com a metade da xícara de leite. Adicione os cubinhos do caldo de carne.

Depois de fritar a carne, adicione o que bateu no liquidificador na panela, mexa bem. Adicione o catchup, a mostarda, a ultima caixa de creme de leite e o leite de coco.

Importante: o creme de leite da caixinha não azeda caso sofra fervura. Por isso a importância de ser em caixa e não lata.

Como acompanhamento, sugere-se batata palha temperada com fondor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51672-estrogonofe-da-lica.html>