

# ESTROGONOFE 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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