

ESTROGONOFÉ DE CARNE DIFERENTE DA TIA JE

INGREDIENTES

1 kg de carne (patinho)cortada em tiras fininhas

1 batata grande

1 lata de milho

1 tomate médio sem pele e picado

2 caixinhas de creme de leite

1/2 cebola grande picada

1 colher rasa de alho

1 fio de azeite

1 colher rasa de mostarda

2 colheres cheias de catchup

azeitonas pretas picadas a gosto

sal a gosto

1 cubinho de caldo de carne

água para "cobrir" a carne

MODO DE PREPARO

Lave a batata corte em cubinhos e coloque para cozinhar (ela precisa ficar al dente) e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque o azeite, a cebola, o alho e a carne, mexa bem mas com cuidado para não queimar a carne, procure deixar com que o tempero fique na carne, acrescente o caldo de carne, o tomate e água até que cubra a carne.

Coloque na pressão por cerca de 30 minutos(o tempo varia de acordo com o tamanho da panela de pressão- eu fiz em uma panela média e demorou cerca de 30 minutos) é IMPORTANTE que reste pouca água (algo como 2 dedos).

Passado o tempo de pressão, abra a panela com cuidado e acrescente as batatas, as azeitonas, o milho, o catchup e a mostarda. Mexa bem!

Acrescente o sal a gosto e o creme de leite e mecha até que todos os ingredientes incorporem no creme de leite.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53053-estrogonofe-de-carne-diferente-da-tia-je.html>