

# ESTROGONOFE DE CARNE FÁCIL E RÁPIDO

## INGREDIENTES

500 g de carne coxão mole ou duro (ou de sua preferência)

1 colher e 1/2 de catchup

1 colher e 1/2 de mostarda

1 caixinha de creme de leite

1/2 caixa de Leite Integral

1/2 cebola picada

1 caldo knorr de carne

1 sachê de sazón do vermelho ou laranja

Orégano

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a cebola picada para fritar com um pouco de azeite.

Depois acrescente o caldo knorr de carne e o desmanche na panela com uma colher.

Depois acrescente 500g de carne, o sal, o orégano e o sazón, misture bem e deixe cozinhar até a carne fica molinha (5 minutos).

Colocar uma tampa na panela semi aberta

Com a carne já no ponto acrescente o catchup e a mostarda e misturar por 1 minuto.

Depois acrescente o leite e deixe ferver.

Quando começar a ferver acrescente a caixinha de creme de leite e mexa até que comece a ferver de novo, depois desligue e esta pronto. Com um arroz e uma batatinha palha fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54339-estrogonofe-de-carne-facil-e-rapido.html>