

CARNE DE SOL DOIS SABORES

INGREDIENTES

- 500 g de lombo de carne de sol dessalgada
- 3 batatas doces cozidas e processadas
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de chá de leite em pó dissolvido em 100 ml de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 300 g de ameixas em calda sem caroços

MODO DE PREPARO

CREME DE BATATA DOCE:

Creme de batata doce: Cozinhe cerca de 200g de batata doce depois amasse.

Em seguida, acrescente 150 ml de leite em pó dissolvido em água e uma colher de manteiga. Misture tudo e estará formado o creme de batata doce.

GELEIA DE AMEIXAS:

Geleia de Ameixas: Processe as ameixas em calda e leve ao fogo baixo para reduzir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55138-carne-de-sol-dois-sabores.html>