STROGONOFF DE CARNE LOW CARB

INGREDIENTES

300 g de alcatra

1 tomate médio

2 fatias finas de cebola

1 colher (sopa) de molho inglês ou shoyu

1 colher (sopa) de mostarda

8 colheres (sopa) de creme de leite de caixa (sem carboidratos e sem amido)

1 porção de bacon em cubos

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 porção de cebolinha

1 colher (chá) de sucralose (opcional)

1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em cubos de aproximadamente 1 cm

Tempere com sal e reserve

Faça cortes transversais no tomate, na parte de cima para não estourar

Leve ao forno a 200

Retire o tomate e amasse bem até virar um purê

Passe o purê por um crivo até ficar bem fino

Pique a cebola e doure em fogo médio

Adicione o tomate e misture bem até ferver

Quando ferver acrescente o vinagre e a sucralose (deixa o sabor mais próximo do ketchup tradicional)

Espere uma grande parte da água evaporar e o molho engrossar

Desligue o fogo e reserve

Frite o bacon em em uma colher de azeite, até que ele soltar a gordura

Adicione a carne e frite

Quando já estiver dourando adicione o molho inglês, o molho de tomate e a mostarda

Quando o líquido evaporar, adicione a cebolinha

Por fim, retire do fogo e acrescente o creme de leite

Misture até incorporar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8191-strogonoff-de-carne-low-carb.html