

# STROGONOFF DA HARUMI

## INGREDIENTES

500 g filé mignon ou peito de frango em tiras finas (4 cm de comprimento)  
1 1/2 lata de creme de leite  
2 tomates sem pele em cubos  
1 cebola picada  
2 colheres (sopa) de molho de tomate  
1 colher (sopa) de ketchup  
1 colher (sopa) de mostarda  
1/4 de xícara de conhaque  
manteiga para fritar  
1 sachê de champignons

## MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta 1 colher (sopa) caprichada de manteiga e refogue a carne  
Quando ficar sem caldo, separe a carne em um recipiente  
Na mesma panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga e refogue a cebola  
Quando dourar a cebola, acrescente a carne  
Tempere com sal e pimenta  
Adicione o conhaque para flambar  
Acrescente o champignons e deixe alguns minutos com a panela tampada  
Em seguida, junte o tomate, o molho de tomate, o ketchup e mostarda  
Tampe a panela e deixe 5 minutos em fogo baixo, confira se não está queimando  
Por último, adicione o creme de leite  
Assim que verificar o gosto, desligue e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9652-strogonoff-da-harumi.html>