



RECEITAS DA FIA

Creme de Mocotó

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-mocoto

Aprenda esse delicioso creme de mocotó para deixar seu almoço reforçado e com muito sabor!

Creme de Mocotó unknown

 55 min

 6 porções

Ingredientes

- 700g de [mocotó](#)
- 2 caixinhas de [creme de leite](#)
- 600ml de água
- 2 colheres de sal
- 2 colheres (sobremesa) de [açafraão](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) amassado
- 1 colher (sobremesa) de [páprica](#)
- Azeite de oliva
- Cheiro verde a gosto
- Pimento de reino a gosto

Modo de Preparo

1. Adicione o mocotó na panela de pressão por 30 minutos ou até ficar bem cozido, assim que estiver pronto corte a carne em pedaços menores.
2. Coloque a carne no liquidificador com a água e bata bem até ficar um caldo homogêneo.
3. Então, nesse meio tempo pegue uma panela e em fogo médio adicione o azeite e frite a cebola e o alho.
4. Após refogar adicione o caldo do liquidificador e mexa.
5. Em seguida acrescente a páprica, a pimenta do reino, o sal, o açafraão e deixe encorpar.
6. Por fim finalize com creme de leite e cheiro verde.
7. Sirva ainda quente e Bom Apetite!

www.receitasdafia.com