Crepe de Coxão Mole com Catupiry

www.receitasdafia.com/receitas/crepe-de-coxao-mole-com-catupiry

Surpreenda-se com esse crepe delicioso de carne e Catupiry para deliciar com toda a família !



40 min 2 porções

Ingredientes

- 2 bifes médios de coxão mole
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite
- 1 ovo
- 200 ml de leite
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) rasa de sal
- ½ colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Catupiry a gosto
- Tomate-cereja a gosto

Modo de Preparo

1. Tempere os bifes de coxão mole com sal e pimenta-do-reino.
2. Aqueça um pouco de azeite em uma frigideira e frite os bifes até ficarem dourados. Reserve-os.
3. Em um recipiente, misture bem o ovo e o leite.
4. Adicione a farinha de trigo peneirada e misture novamente, até obter uma massa homogênea.
5. Acrescente o óleo, o sal, o açúcar e o fermento em pó, misturando bem.
6. Em uma frigideira, derreta a manteiga e despeje metade da massa.
7. Deixe a massa cozinhar até dourar de um lado e, em seguida, vire para dourar o outro lado.
8. Coloque um bife de coxão mole no centro da massa, acrescente o Catupiry e os tomates-cereja a gosto.
9. Dobre a massa sobre o recheio, formando um crepe, e transfira para um prato.
10. Repita o processo com o restante da massa.
11. Sirva e desfrute dessa deliciosa combinação de carne, Catupiry e crepe envolvente.