



Estrogonofe de carne

www.receitasdafia.com/receitas/estrogonofe-de-carne

Aprenda como fazer essa deliciosa e simples receita que cai bem em qualquer almoço. Estrogonofe de carne

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de carne (Alcatra)
- 1/2 cebola picada
- 1 caixa de creme de leite
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 1/2 pacote de creme de cebola
- 1 colher (sopa) de ketchup
- 1/2 colher (sopa) de mostarda
- Vinho branco seco
- Molho shoyu
- 1 vidro de champignon em lâminas
- Óleo
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Limpe a carne e a corte em cubinhos, tempere com sal a gosto e reserve.
2. Refogue a cebola bem picada no óleo e junte a carne até cozinhar
3. Acrescente o molho de tomate, o ketchup, a mostarda e o shoyu, abaixe o fogo e deixe apurar por cerca de 5 minutos.
4. Dissolva o creme de cebola no vinho branco seco (o quanto necessário) e junte ao molho da carne (sempre mexendo).
5. Quando o molho já estiver a reduzir, desligue o fogo.
6. Acrescente o champignon e o creme de leite.
7. Sirva com arroz branco e batata palha.