



## Strogonoff de Carne Suína

[www.receitasdafia.com/receitas/strogonoff-de-carne-suina](http://www.receitasdafia.com/receitas/strogonoff-de-carne-suina)

Aprenda a fazer um strogonoff diferente e super saboroso de carne suína, experimente essa receita deliciosa, você vai adorar!

Strogonoff de Carne Suína

 60 min

 4 porções

### Ingredientes

- 1 kg de [carne suína](#) picado
- Suco de 1 limão
- Pimenta do reino a gosto
- 3 colheres de sopa de [molho inglês](#)
- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 [cebola](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) socado
- 1 lata de [creme de leite](#)
- 150 g de [palmito](#) picados
- 5 colheres de [catchup](#)
- 2 colheres de [mostarda](#)

### Modo de Preparo

1. Tempere a carne com sal, limão e pimenta e deixar marinar na geladeira por no mínimo 2 horas.
2. Refogar a carne com alho, cebola e óleo.
3. Fritar até dourar e acrescentando água e o molho inglês aos poucos para o cozimento. O importante é a carne ser cozida ao poucos sem ir na pressão para não perder a textura.
4. O tempo para cozimento é de 30 a 40 minutos.
5. Acrescentar o creme de leite, catchup e mostarda, misture bem e pronto!
6. Servir acompanhado de batata palha e arroz branco.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)