

Estrogonofe da Carne



Ingredientes

2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1 dente de alho picado
1 kg de carne (mignon, alcatra, patinho ou colchão mole) cortado em tiras
4 colheres (sopa) de molho inglês
150 g de champignon
1 cálice de conhaque para flambar
4 colheres (sopa) de catchup (pode substituir por molho de tomate)
2 colheres (sopa) de mostarda
200 g de creme de leite sem soro
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela aquecida, coloque a manteiga, o alho, a cebola, a carne e frite. Em seguida, adicione o molho inglês, o champignon, o catchup, a mostarda e o conhaque (coloque em uma concha inclinada e acenda com a própria chama do fogão, em seguida, coloque na panela). Corrija o sal, a pimenta e por último, desligue e acrescente o creme de leite.

Dica: Dependendo da carne, cozinhe em panela de pressão. Sirva com arroz e batata-palha.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liguigás: www.liquigas.com.br