

CARNE DE VITELA À D. JUAN

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

600g de vitela tenrinha cortada em cubinhos
1 kg de batatas cortadas em cubinhos
250g de cogumelos frescos cortados em quartos
250g de fiambre cortado em cubinhos
300 ml de natas
50g de margarina
275 ml de leite
1 folha de louro
1 dente de alho picado
2 colheres de chá de mostarda
1 colher de chá bem cheia de farinha maizena
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Sal fino q.b.

PREPARAÇÃO

Frite as batatas em óleo quente e coloque-as numa travessa com papel absorvente.
Tempere as batatas com sal fino.
Num tacho largo leve ao lume a margarina e deixe aquecer bem.
Junte a carne, tempere com sal e pimenta.
Mexe e deixe fritar em lume forte.
Depois de frita, retire a carne com uma escumadeira para uma tigela.
Na gordura que ficou, junte a mostarda e mexa.
Junte o alho e os cogumelos.
Mexe e deixe fritar um pouco.
Entretanto, dissolva a farinha maizena num pouco de leite.
Junte aos cogumelos a folha de louro, a farinha dissolvida no leite, o leite e as natas.
Mexe e deixe ferver 2 minutos.
Junte a carne e a água que a mesma entretanto largou.
Mexe.
Junte o fiambre e as batatas fritas.
Envolve tudo e apague o lume sem deixar ferver.
Está pronto a servir!

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/carne-vitela-d-juan-2760/>