

Strogonoff de Vaca e Cogumelos

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

600g de bifes de vaca cortados em tiras
250g de cogumelos frescos laminados
1 colher de sopa bem cheia de manteiga
1 colher de sopa de mostarda
1,5 colher de sopa de ketchup
1 colher de sopa de molho inglês
60 ml de whisky ou brandy
300 ml de natas
2 colheres de sopa de salsa picada
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/strogonoff-vaca-cogumelos-43036/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com umas pedrinhas de sal, (tendo em conta que alguns ingredientes já são salgados) e pimenta.

Envolva bem o tempero.

2. Numa frigideira grande, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer bem.

Frite a carne por igual em lume forte até que ganhe cor.

Logo que ganhe cor, retire a carne com uma escumadeira.

3. Ao molho que ficou, junte o molho inglês e o whisky.

Mexa e deixe ferver durante 30 segundos para que o álcool evapore.

4. Misture a mostarda e o ketchup até que o molho fique homogêneo.

Adicione as natas e misture bem.

Junte os cogumelos e mexa.

Deixe cozinhar em lume médio durante 5 minutos.

5. Passado o tempo, junte novamente a carne e por fim, adicione a salsa.

Envolva muito bem e deixe aquecer.

Logo que comece a ferver, retire e sirva.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!