

STROGONOFF DE CARNE LOW CARB

INGREDIENTES

300 g de alcatra
1 tomate médio
2 fatias finas de cebola
1 colher (sopa) de molho inglês ou shoyu
1 colher (sopa) de mostarda
8 colheres (sopa) de creme de leite de caixa (sem carboidratos e sem amido)
1 porção de bacon em cubos
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 porção de cebolinha
1 colher (chá) de sucralose (opcional)
1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em cubos de aproximadamente 1 cm
Tempere com sal e reserve
Faça cortes transversais no tomate, na parte de cima para não estourar
Leve ao forno a 200
Retire o tomate e amasse bem até virar um purê
Passe o purê por um crivo até ficar bem fino
Pique a cebola e doure em fogo médio
Adicione o tomate e misture bem até ferver
Quando ferver acrescente o vinagre e a sucralose (deixa o sabor mais próximo do ketchup tradicional)
Espere uma grande parte da água evaporar e o molho engrossar
Desligue o fogo e reserve
Frite o bacon em uma colher de azeite, até que ele soltar a gordura
Adicione a carne e frite
Quando já estiver dourando adicione o molho inglês, o molho de tomate e a mostarda
Quando o líquido evaporar, adicione a cebolinha
Por fim, retire do fogo e acrescente o creme de leite
Misture até incorporar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8191-strogonoff-de-carne-low-carb.html>