



Estrogonofe de carne com shoyu



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:01

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina (cortada em iscas)	1 kg	1 kg
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Champignon em conserva (fatiado e escorrido)	1 xícara e meia (chá)	200 g
Mostarda	2 colheres (sopa)	35 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	50 g
Leite	4 xícaras e meia (chá)	900 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque a carne e o SATIS!®, cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora para tomar gosto.

2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, aos poucos, e frite por 8 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola, refogue por 3 minutos, ou até a cebola murchar. Adicione a mostarda e o “champignon”, misture. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente diluído no leite, mexa e cozinhe e por 5 minutos, ou até engrossar. Retire do fogo e sirva em seguida.