



## Caldo de Mocotó



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Mocotó bovino (pedaços grandes)	-	1 kg
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Pimentão amarelo (picado)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	6 dentes	18 g
Tomate (picado)	2 unidades médias	300 g
Pimenta dedo de moça (picada)	1 unidade	3,5 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 colheres (sopa)	36 g
Água	1 litro	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Coentro (picado)	3 colheres (sopa)	15 g

## Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o mocotó

e frite por 2 minutos de cada lado. Retire da panela e reserve.

**2.** Na mesma panela refogue a cebola, o pimentão, o alho, o tomate e a pimenta, mexa por 3 minutos, ou até os ingredientes ficarem macios. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto® e mexa por 2 minutos, ou até começar a dourar levemente.

**3.** Retorne o mocotó para a panela, acrescente a água e o Caldo SAZÓN® Profissional e tampe a panela. Assim que pegar pressão, diminua o fogo e deixe por mais 40 minutos, ou até o mocotó ficar macio. Desligue o fogo, deixe a pressão sair totalmente, abra a panela, salpique o coentro e sirva em seguida.