

STROGONOFF DE CARNE

Rendimento: 6 porções de 350 gr

Tempo de Preparo: 25 minutos



#FOODTHINKING

	INGREDIENTE	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Caldo de Carne Knorr	kg	0,017
	Ketchup Hellmann's	kg	0,2
	Mostarda Hellmann's	kg	0,09
	Maionese Hellmann's (bag)	kg	0,8
Outros Ingredientes	Óleo de soja	kg	0,05
	Champignon fatiado	kg	0,15
	Alcatra	kg	1,6
	Cebola	kg	0,133
	Molho Inglês	kg	0,02
	Conhaque	kg	0,05

MODO DE PREPARO

1.	Cortar a alcatra em tiras e temperar com o Caldo de Carne Knorr e a Cebola em pó Knorr.
2.	Em uma panela em fogo alto, adicionar o óleo e fritar a carne sem que libere água. Quando a carne estiver dourada, adicionar conhaque e o molho inglês.
3.	Adicionar o Champignon fatiado, a Maionese Hellmann's, o Ketchup Hellmann's e a Mostarda Hellmann's. Misturar.
4.	Servir com Arroz Branco e Batata Palha.
5.	Serviço: Procurar servir os acompanhamentos em embalagens à parte para preservação da qualidade visual do prato.
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.