



Strogonoff de Lombo Temperado



Ingredientes

- 1kg de Lombo Temperado Sulita;
- 1 cebola;
- 2 dentes de alho;
- 2 latas de tomate pelado em cubos;
- ½ xícara de ketchup;
- 2 colheres (sopa) de mostarda amarela;
- 2 colheres (sopa) de molho inglês;
- 300g de cream cheese;
- 1 colher (chá) de gengibre;
- Sal e pimenta a gosto



Tempo de preparo:
30 min.



Rendimento:
4 porções



Modo de Preparo:

1. Pique o lombo temperado Sulita em tiras e em uma frigideira com fios de azeite grelhe a carne.
2. Retire o lombo da frigideira e reserve.
3. Em seguida, leve para a frigideira a cebola e refogue-a.
4. Na sequência leve o alho, tomate pelado, ketchup, mostarda e molho inglês e o lombo já preparado.
5. Misture tudo e acrescente aos poucos o cream cheese.
6. Finalize com gengibre ralado.
7. Experimente e acerte o sal e pimenta a gosto. Pronto, já pode se deliciar!



Dica de

Acompanhamento:

Strogonoff combina bem com arroz branco e batata palha.



Dica

Pode ser utilizado outro corte suíno de sua preferência.