

Estrogonofe de Carne Vegetal

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 3 cebolas às rodela finas
- 4 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de óleo
- carne vegetal partida em quadradinhos
- 150 gr de cogumelos em tirinhas
- sal e temperos à gosto
- 125 gr de natas (creme de leite)

Preparação

Refogar a cebola e o alho no óleo.

Acrescentar a carne vegetal e os cogumelos deixando apurar uns 5 min.

Juntar as natas (creme de leite) e cozer mais 5 min.

Está pronto.

Bom apetite!