



Strogonoff Rápido de Tiras de Pota



Ingredientes

- 1 emb. de Tiras de Pota Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola e 1 dente de alho
- 150 g de cogumelos
- 200 ml de natas
- 1 c. de sopa de mostarda e 1 c. de sobremesa de ketchup
- 4 a 5 gotas de molho inglês
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as Tiras de Pota, corte em cubos, seque com um papel absorvente e salteie numa frigideira antiaderente com azeite durante 6 a 7 min., virando de vez em quando para cozinhar todos os lados. Reserve.
2. Na mesma frigideira, amoleça em azeite a cebola e o dente de alho picados muito finamente. Depois, junte os cogumelos laminados e salteie ligeiramente. A seguir, adicione as natas, a mostarda, o ketchup e o molho inglês, tempere ligeiramente de sal e deixe engrossar em lume brando, mexendo.
3. Junte as Tiras de Pota ao molho de natas e cogumelos, cozinhe em lume brando por 1 min. para envolver sabores e sirva com arroz selvagem.

Produtos Associados



**Tiras de Pota no
ponto de sal**

Embalagem: **500 g**