

CALDO DE BATATA COM CARNE

INGREDIENTES

800g de coxão mole bovino (ou outra carne bovina magra)

300g de bacon

1 e 1/2 cebola

3 dentes de alho

800g de batata

1 xícara (chá) de queijo ralado

salsinha a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne bovina na panela de pressão, juntamente com sal e um dente de alho

Cubra com água e leve ao fogo alto

Após cozido retire a carne da panela e reserve o caldo que ficou do cozimento

Pique ou desfie a carne e reserve

Descasque as batatas e corte em pequenos pedaços

Coloque em uma panela, cubra com água, salgue e cozinhe até que estejam moles

Após cozidas deixe esfriar, mas mantenha junto com a água do cozimento na panela

Bata no liquidificador o caldo do cozimento da carne, as batatas e a água do cozimento das batatas

Reserve o caldo que se formará

Corte o bacon em cubos e pique a cebola e o alho

Inicialmente frite o bacon em uma panela grande

Após o bacon fritar, coloque a cebola e os dois dentes de alho para fritar junto

Se sobrar muita gordura do cozimento será necessário retirar com uma colher

Quando todos estiverem fritos acrescente o caldo das batatas

Coloque a pimenta

Cozinhe em fogo médio, sempre mexendo para não grudar

Acrescente mais sal, se necessário

Acrescente a salsinha picada e cozinhe por 10 minutos

Já no prato, acrescente o queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4833-caldo-de-batata-com-carne.html>