RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

CALDO DE MOCOTó

Dificuldade

baixa

Preparo

1h30

Rendimento

4 porções

INGREDIENTES

1 kg de mocotó (pata de boi) limpo 1 cebola 3 dentes de alho 2 folhas de louro 1 tomate pelado 2 ramos de coentro fresco 1 colher de chá de açafrão 1 colher de sopa de colorau (urucum) óleo sal cebolinha verde

MODO DE PREPARO

1 - Comece cozinhando o mocotó já limpo na panela de pressão com água, sal, coentro e louro por 45 minutos após pegar pressão. Desse jeito você garante que a pata de boi fica macia e saborosa. 2- Após esse tempo retire o mocotó da panela e pique a carne em pedaços. Coe o caldo da cozedura e coloque no liquidificador junto com metade da carne. Bata muito bem, até virar um caldinho liso, e devolva à panela. 3 - Noutra panela refogue a cebola e os alhos picados no azeite. Quando a cebola estiver macia adicione o tomate picado e cozinhe por 5 minutos ou até murchar. Bata esse refogado no liquidificador e coloque na panela também. 4 - Esquente o caldo na panela em fogo médio e coloque a restante carne picada junto com os temperos: o açafrão, o colorau, sal e pimenta a gosto. Deixe ferver por 5-10 minutos, para apurar o sabor desse caldo de mocotó simples, e está pronto!