

# STEAK HOUSE

## INGREDIENTES

Filés de carne partidos em pedaços grossos (quantidade de sua preferência)

Sal a gosto

Pimenta do Reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Utilize panelas antiaderentes ou um pouco de gordura para não grudar - manteiga, azeite ou óleo.

Deixe a panela e a gordura ficarem bem quentes e adicione o filé. - No máximo 2 por vez.

Não mexa na carne.

Observe até que a carne esteja "sangrando por cima" (o sangue irá subir pra superfície),

Nesse momento, tempere com sal a gosto e pimenta do reino.

Depois de temperado, dê uma olhada se o lado de baixo já está dourado, com cara de grelhado.

Vire a carne e repita o tempero do outro lado - Como a carne está selada, não vai "sangrar por cima" desta vez.

Espere a carne dourar de novo por baixo e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15892-steak-house.html>