

SANDUÍCHE DE ROSBIFE

INGREDIENTES

400 g de contra filé
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (chá) de páprica
1 colher (chá) de alho em pó
sal pimenta preta
1/2 xícara de iogurte natural
1/2 xícara de maionese
suco de 1/2 limão
1 colher (chá) de açúcar refinado
1 colher de extrato de tomate
2 colheres (sopa) de coentro fresco picado
1 colher (chá) de cominho em pó
1 colher (chá) de pimenta caiena
cebola roxa cortada em tiras queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a páprica e o alho em pó.

Tempere a carne com sal, pimenta e a mistura dos temperos.

Em uma frigideira bem quente com um fio de óleo, sele todos os lados da carne.

Leve ao forno a 180° C, durante 20 minutos.

Com a ajuda de um mixer, bata o iogurte, a maionese, o limão, o açúcar refinado, extrato de tomate, coentro, cominho e pimenta caiena.

Quando obter uma pasta, está pronto.

Quando a carne estiver pronta, deixe descansar durante 5 minutos para os sucos de assentarem.

Corte em fatias finas e reserve.

Em uma frigideira bem quente, toste o pão rapidamente.

DICA: isso faz com que o recheio não umedeça o pão e o sanduíche fique mole.

Passa o molho em um dos lados do pão, disponha as fatias de queijo, as fatias de carne, cebola roxa. Leve ao forno até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16732-sanduiche-de-rosbife.html>