PERNIL COM BATATA BAROA E CEBOLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

4 bifes de pernil grandes

2 batatas baroas grandes cortadas em rodelas não muito finas.

1 xícara de (chá) de vinho tinto meio doce

sal e pimenta a gosto

1 colher (café) de paprica picante

2 cebolas grandes cortadas em tiras finas

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de pimentão verde picado

1/2 xícara (chá) coentro picado

1 pitada de noz moscada

3 dentes de alho amassados

2 tomates picados sem sementes

suco de 1 limão

3 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o vinho, o sal, o alho, a pimenta, noz moscada e mexa bem.

Acomode os bifes de pernil e deixe descansar por 10 minutos nesse tempero.

Aqueça a manteiga com a cebola mexendo até que ela fique transparente, acrescente o açúcar com o fogo baixo temperando com uma pitada de sal e deixe dourar com cuidado para não queimar, reserve.

Em uma frigideira grande coloque o óleo para esquentar e coloque os bifes para fritar dos 2 lados.

Coloque o pimentão, tomate, a batata baroa, o coentro e feche a frigideira até cozinhar a batata.

Mantenha fogo baixo, e quando a batata estiver cozida acrescente a cebola reservada, mexendo para não queimar.

Coloque o suco de limão por cima e desligue o fogo rapidamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17706-pernil-com-batata-baroa-e-cebola-caramelizada.html