

CHULETA NA FRIGIDEIRA COM PURÊ DE BABATAS

INGREDIENTES

1 pedaço de chuleta pequena ou do tamanho da frigideira de sua escolha

2 batatas

sal a gosto

pimenta do reino moída a gosto

óleo de sua preferência

salsa moída desidratada

leite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a chuleta com sal e pimenta e reserve, depois ferva as batatas com casca até sentir que o garfo penetra na mesma sem resistência.

Retire as batatas e espere esfriar, descasque-as e amasse-as com um garfo, adicione um pouco de leite aos poucos.

Acrescente o sal, a salsa e a pimenta e prepare a carne, unte levemente a frigideira com óleo e esquente em fogo alto até sair fumaça.

Coloque a chuleta por poucos segundos até selar uma parte e faça em seguida do outro lado.

Vire para o lado inicial, coloque em fogo médio e aguarde 7 minutos.

Vire para o lado oposto e aguarde mais 7 minutos, os minutos podem variar do ponto que você deseja que a carne fique.

Após o selamento, segure com uma pinça de silicone o lado da gordura na frigideira por 1 minuto, que é o tempo de descanso que a carne precisará para manter a suculência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/22577-chuleta-na-frigideira-com-pure-de-babatas.html>