

TÁBUA MISTA

INGREDIENTES

3 bifes de alcatra ou qualquer carne da sua escolha

300 g de camarão

2 batatas grandes

sal

alho

1 ovo

farinha de rosca

óleo para fritar

corte as batatas em forma palito, tempere com sal e deixe congelando por 1 hora

MODO DE PREPARO

Corte os bifes em tiras e tempere com sal e alho.

Limpe os camarões e tempere com sal e alho (se preferir pode também acrescentar limão).

Refogue a carne em uma frigideira com pouco óleo, não frite muito a carne para que ela não fique dura.

Em outra panela esquente bem o óleo para fritar a batata, depois dela frita coloque no papel toalha para absorver toda a gordura e reserve.

Empane o camarão passando no ovo e na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente, coloque em papel toalha para absorver a gordura e reserve.

Em uma tábua grande, enfeite com tomates e alface, adicione primeiro a carne, depois as batatas e no meio o camarão.

Pode ser feito também algum molho para acompanhamento (no meu caso, eu fiz um purê de batata picante com cebolinha) mas usem a criatividade para experimentar diversos molhos.

Ótimo prato para o sábado a noite com os amigos e tomar uma bela cerveja gelada; bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24148-tabua-mista.html>