

BISTECA AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

8 bistecas (carré de porco)

1 cebola grande

molho barbecue a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o osso das bistecas e corte-as em tirinhas.

Em seguida, leve-as ao fogo em uma frigideira grande, adicione o sal e mexa de vez em quando, até que a água que sai da carne seque.

Vá mexendo para fritar todos os lados e pingue água de vez em quando.

Conforme vai secando a água, vá mexendo e pingando mais até que fiquem douradas.

Acrescente um pouco do molho barbecue e mexa.

Coloque em uma travessa, adicione mais um pouco de molho barbecue por cima e reserve.

Frite a cebola cortada em rodelas na gordura que ficou na frigideira até que amoleçam um pouco.

Retire-as da frigideira sem a gordura e coloque por cima das bistecas reservadas na travessa.

Sirva a seguir com arroz e fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25379-bisteca-ao-molho-barbecue.html>