

CARNE AO MOLHO SHOYO

INGREDIENTES

500 g de bife (patinho, colchão mole, alcatra)

6 tomates médios

1 cebola grande

150 g de mussarela

150 g de presunto

molho shoyo a gosto

alho a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os bifés em tamanhos médios.

Tempere-os com alho, molho shoyo e experimente, para colocar a quantidade certa de sal.

Geralmente vai pouco, pois, o molho shoyo já é salgado, reserve-os.

Corte a cebola e o tomate em quadradinhos, tipo como se fosse fazer um vinagrete.

Coloque em uma vasilha e tempere-os com shoyo e uma pitadinha de sal, sempre experimentando para não salgar.

Frite a carne em pouco óleo, ou azeite, normalmente, mas não os deixe ressecados.

Em uma travessa, faça camadas de carne, tomate, cebola, presunto e mussarela, dependendo do tamanho da travessa dá para fazer varias camadas.

Leve ao forno micro-ondas por 3 minutos, aproximadamente, somente para derreter levemente o queijo.

Sirva com arroz, rúculas, e batata palha.

A receita dá varias porções, mais se preferir, pode aumentar, para 1 kg de bife, assim consequentemente aumentando o resto dos ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27175-carne-ao-molho-shoyo.html>