

# BISTECA DE PORCO À MINHA MODA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

6 bisteças  
1 limão  
1/2 xícara de café de vinagre  
3 dentes de alho  
1 pitada de sal  
1/2 pacote de sazón (usei temperos do Nordeste)  
1/2 cebola pequena picada  
1 colher de café de açafrão  
1 colher de sopa de mostarda  
1 colher sopa de catchup  
1 colher de café de manteiga/margarina  
2 colheres de sopa de azeite  
1 tomate picado  
100 ml de água

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere as bisteças com 2 dentes de alho, suco de 1 limão, 1/2 xícara de vinagre, 1/2 pacote de sazón e 1 pitada de sal.

Deixe descansar por 15 minutos.

Na panela de pressão coloque 1/2 cebola picada, 1 colher de café de manteiga, 2 colheres de sopa de azeite, 1 dente de alho, 1 colher sopa de catchup e 1 colher sopa de mostarda.

Refogue rapidamente as bisteças e acrescente o que sobrou dentro da vasilha dos temperos da bisteira junto com 1 tomate picado e 100 ml de água.

Feche a panela de pressão, assim que começar a chiar abaixe o fogo e deixe por 15 minutos, desligue a panela de pressão e deixe que saia o vapor sozinho.

Após sair o vapor, pode servir ou se preferir deixe reduzir o caldo que ficou, fica ao gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30431-bisteca-de-porco-a-minha-mod-a-na-panela-de-pressao.html>