

BISTECA DE PORCO À MINHA MODA NA PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

6 bistecas
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 bistecas 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 bistecas e acrescente o que sobrou dentro da vasilha dos temperos da bisteca 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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