

# FILÉ DE LOMBO AO MOLHO DE VINAGRE

## INGREDIENTES

8 bifés de filé de lombo

1 colher de azeite

1 tomate maduro

1 cebola de cabeça

tempero verde

molho de soja shoyu ou outra qualidade

sal a gosto

2 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Frite os bifés, sem temperar, em um frigideira, de preferência de ferro e reserve.

Utilize a mesma frigideira, escorrendo o óleo e jogando fora, para refogar os demais ingredientes.

Primeiro coloque os dentes de alho com tempero e sal a gosto.

Acrescente 2 colheres de shoyu, 1/2 copo de vinagre e 1/2 copo de água, deixe ferver. Jogue por cima do bife.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32132-file-de-lombo-ao-molho-de-vinagre.html>