

# SANDUÍCHE DE BIFE DE CHORIZO

## INGREDIENTES

450 g de bife de chorizo ou contra filé (ou 2 bifos de 225 g cada)

1 pão ciabatta

1 colher de sopa de salsinha

1 colher de chá de tomilho fresco

1 colher de sopa vinagre balsâmico

1 colher de sopa de mortarda dijon

1 colher de chá de orégano fresco

azeite extra virgem

1/2 maço de agrião

6 tomates cereja

1 colher de sopa de pimenta biquinho

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Regue os bifos de chorizo com um fio de azeite extra virgem e tempere com sal, pimenta-do-reino e o tomilho fresco.

Coloque os bifos sobre uma grelha já preaquecida e deixe 3 minutos de cada lado para ficar mal-passado.

Corte o pão ciabatta na horizontal, pincele ou regue o interior com um fio de azeite extra virgem e leve ao forno somente para esquentar, não precisa tostar.

Em uma tábua, pique a salsinha, os tomates cereja e a pimenta biquinho.

Misture e acrescente pimenta-do-reino e sal a gosto.

Regue com azeite extra virgem, pique mais um pouco e reserve.

Em um copo, adicione 2 colher de sopa de azeite extra virgem, 1 colher de sopa vinagre balsâmico, o orégano fresco (antes de adicionar, esfregue o orégano com a palma das mão para liberar o sabor) e a mostarda dijon, mexa bem e reserve.

Retire a carne da grelha e esfregue os dois lados em cima dos tomates picados com a salsinha e pimenta biquinho.

Retire o pão do forno.

Fatie a carne com uma espessura de 1 cm aproximadamente.

Arrume as fatias de carne em um lado interno do pão e espalhe, por cima, a mistura de tomate, salsinha e agrião.

Regue com o molho de mortarda dijon.

Feche o sanduíche com a outra metade do pão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32218-sanduiche-de-bife-de-chorizo.html>