

# BISTECA ASSADA COM BATATAS

## INGREDIENTES

- 1 kg de bisteca de porco
- 1 kg de batata (quatro batatas grandes)
- 1 cubo de caldo de bacon
- 8 dentes de alho
- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 cebola grande picada
- 1 litro de água quente (aproximadamente)
- pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo (só pra refogar a cebola e o alho)
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### BATATAS:

Batatas: Lave bem as batatas e coloque-as para cozinhar na panela de pressão com casca e tudo. Coloque água na panela de pressão até cobrir as batatas. Coloque uma colher de sopa de sal.

Quando a panela de pressão começar a "chiar" conte 10 minutos no relógio. Cozinhe de preferência em fogo médio.

Após o cozimento, retire com cuidado as batatas e reserve. Espere esfriar e corte em rodela.

### CARNE:

Carne: Lave a panela de pressão que você acabou de cozinhar as batatas.

Coloque as duas colheres de óleo e coloque no fogo pra esquentar.

Pique a cebola e o alho e refogue no óleo que já deverá estar quente.

Quando o alho estiver douradinho e a cebola já meio transparente, coloque o cubo de caldo de bacon e mexa até dissolver.

Coloque a carne e refogue um pouco, sempre mexendo para o alho e a cebola não queimarem no fundo da panela.

Coloque a pimenta-do-reino, mexa e depois coloque a água quente até cobrir um pouco a carne. Tampe a panela e deixe cozinhar uns 25 minutos depois que a panela começar a "chiar".

Apague o fogo e tire com cuidado a carne de dentro da panela, ela já deverá estar cozida e por isso tem que ter cuidado para não despedaçar, reserve.

Reserve também o caldo que sobrou na panela.

Em um refratário de vidro, como o da foto, monte da seguinte forma. Coloque um pouco do caldo que você reservou da carne, espalhe por todo o refratário, preencha o fundo com as rodela de batata. Coloque a carne por cima da batata. Espalhe de forma que fiquem na sua maioria expostas. Quando terminar a carne, coloque o restante das batatas que sobraram. E por fim jogue o resto do caldo por cima de tudo.

Leve ao forno por uns 20 minutos ou até você ver que a carne dourou e o molho já está borbulhando.

Sirva com arroz branco e uma salada de alface com tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35878-bisteca-assada-com-batatas.html>