

CHULETA AO VINAGRETE DOM FRANCIS

INGREDIENTES

800 g de chuleta de gado
1 cebola picada em rodelas ao meio
1 cebola roxa pequena picada em rodelas ao meio
3 tomates picados em cubos pequenos
2 colheres de maionese
1/2 xícara de azeite
1/2 limão
alho picado a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare todos os ingrediente antes do início do preparo.

Tempere a chuleta, adicionando azeite, alho e 3 pitadas de sal em cada lado.

Em uma frigideira grande coloque uma colher de sopa de azeite, acrescente as chuletas e 1/2 copo de água, em seguida tampe a panela por 5 minutos em fogo alto.

Após 5 minutos retire a tampa e doure as chuletas em fogo baixo.

Retire as chuletas após douradas e na mesma panela, em fogo baixo, coloque 2 colheres de maionese, cebola, tomate e as chuletas por cima, tampe a panela por mais 3 minutos.

Retire as chuletas.

Mexa o vinagrete espremendo 1/2 limão.

Sirva as chuletas com vinagrete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37601-chuleta-ao-vinagrete-dom-francis.html>