

# TIRINHAS DE CARNE DA BRUBS

## INGREDIENTES

- 500 g de alcatra em bife
- 1 cebola média em rodela
- 1/2 xícara de suco de laranja (ácida)
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de tempero baiano com pimenta
- 1 colher de café de curry
- 1 pacotinho de sazón vermelho
- 1/2 colher de chá de sal (cuidado)
- 1/2 xícara de salsinha, coentro e cebolinha picados
- 4 colheres de sopa de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte o bife em tiras de um dedo de espessura.

Em um recipiente coloque a carne juntamente com os demais ingredientes com exceção dos temperos verdes e da cebola. Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela aqueça o óleo e em seguida vá colocando as tirinhas aos poucos derramando o caldo.

Comece a fritar, depois de alguns minutos coloque a cebola em rodela e abafe.

Caso as tirinhas comecem a secar, coloque um pouquinho a mais de suco de laranja até que fiquem macias.

Quando o caldo começar a secar destampe a panela e deixe que tirinhas dourem.

Após de douradinhas e suculentas, coloque-as em um recipiente para servir e adicione os temperos verdes, mexa bem, e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38756-tirinhas-de-carne-da-brubs.html>