BISTECA SUÍNA BAGUNÇADA

INGREDIENTES

6 bistecas suínas

Pimentão, Verde, Vermelho e Amarelo (um de cada)

1 colher de chá rasa de sal

1 cenoura pequena

1 batata média

1 folha de louro

100 g de bacon em cubinhos

1 limão

alho

Pimenta-do-reino em grãos

2 cebolas médias cortadas em 4 partes formando pétalas

2 tomates maduros e firmes

salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Amasse o alho e o sal.

Tempere as bistecas com o sal e alho, pimenta moída na hora e o suco de meio limão.

Pique a batata e a cenoura em cubos e cozinhe no vapor deixando ficar "al dente"

Frite o bacon sem deixar ficar muito seco e reserve.

Separe metade da gordura.

Em uma panela grande de fundo grosso frite as bistecas em fogo alto na gordura restante do bacon sem deixar secar muito. Reserve-as.

Retire o excesso de óleo da panela e frite as cebolas até dourarem.

Junte o pimentão, os tomates cortados em 4 partes, a cenoura, a batata, o bacon e o louro e deixe em fogo alto refogar por 5 minutos cuidando para não queimar. Se necessário acrescente água aos poucos.

Ma mesma panela junte as bistecas fritas e remexa tudo, deixe por 10 minutos, ou até quase secar.

Disponha as bistecas em uma travessa e por cima a mistura da panela (sem a folha de louro).

Se preferir finalize com salsa e cebolinha.

Sirva imediatamente com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40562-bisteca-suina-baguncada.html