

BISTECA SUÍNA COM BATATA E TOMATE

INGREDIENTES

2 bistecas suínas
suco de 1 limão
4 dentes de alho picados
1 colher de tempero completo com pimenta sabor ami ou de sua preferência
1 envelope de tempero sazón
uma pitada de pimenta
1 ou 2 colheres de mostarda
1/4 de xícara de azeite de oliva
2 batatas grandes cortadas em rodelas grossas (cerca de 1,5 cm de espessura) cozidas
1 tomate grande também em rodelas grossas
4 dentes de alho picados
sal, pimenta e manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture o suco de limão, o alho, o tempero completo, o sazón, a pimenta e a mostarda e tempere a carne com essa mistura.

Reserve e deixe o tempero penetrar na carne por meia hora. Depois desse tempo, frite-a bem. Não é necessário óleo para fritar, acrescentando gotas de água até a carne ficar no ponto.

Enquanto isso, coloque em uma frigideira, 3 colheres do azeite de oliva e frite o alho até dourar. Reserve.

Em um refratário pequeno, coloque uma camada da batata cozida, tempere com o sal, a pimenta, o manjericão e coloque metade do alho frito reservado. Por cima, coloque camadas de tomate e tempere da mesma forma, colocando o sal, a pimenta, o manjericão e o restante do alho frito. Por fim, regue com o restante do azeite.

Para quem não pode comer muito sal, recomendo que opte apenas por um dos temperos (ou tempero completo, ou sazón).

Acompanha arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45149-bisteca-suina-com-batata-e-tomate.html>