

BIFE TERRAMAR

INGREDIENTES

1 tornedor de 160/180g (corte um pouco mais baixo que o chateaubriand, feito de contrafilé)

5 camarões 60/40

5 dentes de alho

1 colher de mostarda

molho inglês

manteiga e azeite

natas 125 ml (creme de leite fresco)

MODO DE PREPARO

Sele a carne temperada com sal e pimenta em um fio de azeite.

Frite os camarões descascados mas com rabo e cabeça na manteiga.

No meio da fritura dos camarões junte os dentes de alho picadinhos.

Retire com cuidado para não os partir.

No molho dos camarões acrescenta-se a mostarda e o molho inglês e as natas.

Deixe espessar o molho, mas não deixar ferver muito para não talhar as natas.

Sirva colocando o tornedor na parte inferior do prato, com o molho sobre a carne e enfeite com os camarões com as cabeças para baixo.

Sirva com legumes salteados, arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45229-bife-terramar.html>