

BISTECA DE PORCO ASSADA

INGREDIENTES

- 6 bistecas de porco
- Alho e sal a gosto
- 1 colher de orégano
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 folhas de louro
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 cebola grande
- 1 tomate grande
- 1 pimentão
- 1 tablete de caldo knorr de carne
- 1 galhinho de coentro
- 1 colher de sobremesa de cominho

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha colocar as bistecas, o sal, o cominho, o alho, o coentro.

Deixa descansar por 30 minutos para pegar o gosto do tempero na carne.

Enquanto isso coloque a cebola picada, o tomate descascado e sem pele, o pimentão picado. Misture a bisteca.

Em uma panela grande e rasa, adicione o óleo, deixe esquentar e refogue a bisteca dos dois lados, depois adicione o extrato de tomate, o orégano e as folhas de louro, adicione 4 xícaras de água.

Atenção não deixe a carne cozinhar muito para não despedaçar na hora de assar.

Depois de cozida, coloca-se em uma forma untada com óleo a bisteca e por cima um pouco do caldo do cozimento.

Para acompanhar: arroz branco e saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46057-bisteca-de-porco-assada.html>