

BIFE ACEBOLADO COM PASTA DE MAIONESE

INGREDIENTES

500 g de alcatra cortadas em bifes

tempero completo arisco

5 fatias de queijo lanche

1/2 xícara (chá) de água

4 colheres de sopa de maionese

Coentro

molho inglês

óleo

1 cebola

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o tempero completo arisco.

Aqueça o óleo em uma frigideira.

Frite os bifes por 8 minutos ou até que fiquem meio dourados.

Corte a cebola em rodela e coloque em uma frigideira com óleo para recheiar, não deixe dourar.

Coloque 4 colheres de sopa de maionese nas cebolas recheadas e 1/2 xícara de (chá) de água.

Corte o coentro e o queijo bem pequenos, coloque junto ao molho.

Misture o molho em fogo baixo até que fique homogêneo, coloque o molho sobre os bifes e sirva com o molho inglês.

Se preferir sirva com arroz branco, batata frita e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47264-bife-acebolado-com-pasta-de-maionese.html>