

# BIFE A ROLÊ DA IXTOPÔ

## INGREDIENTES

8 bifes (coxão mole ou posta vermelha)

2 cebolas grandes

4 dentes de alho

1 cenoura

Lombinho defumado ou bacon

2 colheres (sopa) de chimichurri

1 colher (chá) de curry

1/2 tablete de caldo de carne

sal a gosto

água e vinagre quanto baste

## MODO DE PREPARO

Não tempere os bifos, e coloque em cada um: 1 filete de cenoura, 1 filete de lombinho ou bacon, 1 filete de cebola, 1 filete de alho, enrole e prenda com palitos.

Pique o restante dos ingredientes (bem pequenos), faça uma marinada com o restante da cebola, alho, cenoura, chimichurri, água, vinagre e o sal, quantidade necessária para cobrir os rolês.

Coloque num refratário, tampe e deixe marinar por cerca de 2 horas.

Colocar numa panela grande, azeite de oliva e 1 colher de margarina sem sal.

Tire todo o excesso dos temperos dos bifos e deixe fritar.

Não acrescente água, pois o bife já solta água.

Quando começar a fritar, regue com a água da marinada (sem os temperos).

À parte faça outro molho: 2 xícaras de água fervente, 1/2 tablete de caldo de carne e o curry) vá regando aos poucos para que fiquem dourados.

Após cozidos e dourados, retire os rolês, tire todos os palitos.

e na mesma panela doure os temperos da marinada, o suficiente para evaporar o vinagre e fiquem dourados.

Coloque os rolês num refratário e por cima o molho.

Enfeite com cebolinha verde.

Sugestão de acompanhamento: maionese de aipim, arroz e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49107-bife-a-rolê-da-ixtopo.html>