

## STEAK À MON STYLE

### INGREDIENTES

500 g de picanha cordatas bem finas  
1 cebola roxa grande cortada em rodelas  
1/2 limão  
1/2 caldo kinor para bifes (opcional)  
2 colheres de sopa de vinagre e um litro de água  
200 ml de vinho branco ou um copo americano  
4 colheres de sopa de margarina  
2 kiwis não muito maduros cortados em rodelas não muito finas  
2 dentes de alho ralado ou cortado em fatias finas como preferir  
1 colher de chá de cominho  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

### MODO DE PREPARO

Pegue a picanha, lave e coloque em uma bacia.  
Junte um litro de água com as duas colheres de chá de vinagre.  
Em seguida deixe de molho por 3 minutos.  
Após retire os bifes e lave um a um e escorra toda água.  
Em seguida tempere o bife.  
Com o sal, a pimenta-do-reino e o cominho.  
Após despeje o suco de meio limão e deixe descansar por 10 minutos.  
Em seguida coloque a margarina em uma frigideira e leve ao fogo.  
Acrescente a cebola e deixe pré refogar após coloque o alho e mexa.  
Se preferir acrescente meio caldo knorr para bifes (opcional).  
Coloque os bifes e mexa suavemente deixa de 1 a 2 minutos e vire os bifes.  
Após 1 a 2 minutos depois de virado acrescente o kiwi e deite o vinho.  
Tampe e deixe ferver, olhe de vez em quanto e se necessário mexa levemente.  
O tempo de fervura fica no critério de cada um.  
Após retires os bifes coloque numa bandeja e jogue o próprio molho em cima.