

STEAK À MON STYLE

INGREDIENTES

500 g de picanha cordatas bem finas
1 cebola roxa grande cortada em rodela
1/2 limão
1/2 caldo kinor para bifés (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 rodela 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 bifés 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 bifés (opcional).
Coloque os bifés e mexa suavemente de 1 a 2 minutos e vire os bifés.
Após 1 a 2 minutos depois de virado acrescente o kiwi e deite o vinho.
Tampe e deixe ferver, olhe de vez em quando e se necessário mexa levemente.
O tempo de fervura fica no critério de cada um.
Após retire os bifés coloque numa bandeja e jogue o próprio molho em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52890-steak-a-mon-style.html>