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 (opicional)

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52890-steak-a-mon-style.html