CONTRAFILÉ AO REQUEIJÃO CREMOSO NA CHAPA

INGREDIENTES

1 kg contra file na peça (4 bifes de 250 g)

5 dentes de alho picado ou amassado

mostarda

molho inglês

1 copo de requeijao cremoso 200ml

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Tempera os bifes com alho e sal pimenta.

Deixe por 30 minutos reservado.

Esquente bem uma chapa coloque os bifes (nunca com a gordura para chapa).

Deixe 2 minutos de cada lado e comece a regar a mostarda pelos bifes todos.

Com os bifes com a mostarda deixe 10 minutos de cada lado, regando com gotinhas de molho inglês.

Faça isso sucessivamente.

Para finalizar coloque 50 ml do requeijão em cada bife e deixe mais 2 minutos na chapa para que o requeijão derreta por todos bifes.

Não se preocupe com a carne ficar crua. Esse tempo é o exato para os bifes ficarem no ponto.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53714-contrafile-ao-requeijao-cremoso-na-chapa.html