

CONTRAFILÉ AO REQUEIJÃO CREMOSO NA CHAPA

INGREDIENTES

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

5 dentes de alho picado ou amassado

mostarda

molho inglês

1 copo de requeijão cremoso 200ml

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Tempera os bifés com alho e sal pimenta.

Deixe por 30 minutos reservado.

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

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

Com os bifés 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 bifés.

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

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53714-contrafila-ao-requeijao-cremoso-na-chapa.html>