

BISTECA DE PORCO FEITA NO TAXO

INGREDIENTES

- 1 taxo ou frigideira (opcional teflon)
- 1 kg de bisteca de porco
- 2 laranjas
- 1/2 copo americano de azeite
- 3 dentes de alho amassado
- 1 colher de chá de pimenta calabreza
- 2 colheres de chá de colorau
- 3 colheres de chá de mostarda (dica a mais concentrada)
- 1 copo americano de vinho tinto suave
- 1 porção de sal

MODO DE PREPARO

Limpe as bistecas (atente e retire todos os ossinhos).

Depois pegue o sal e misture com alho e misture bem, pegue o sal passe na mão e massageie cada bisteca, repita isso dos dois lados, coloque em um recipiente e deixe descansar por 5 minutos.

Em uma tigela misture a mostarda, colorau, pimenta calabresa, vinho tinto.

Assim que estiverem tudo bem misturado, colocar e misturar no recipiente que estão as bistecas de porco já com tempero de sal e alho.

Regue com o azeite e com o suco da laranja mexendo a bisteca, verificar o sal caso esteja muito salgada adicione mais um pouco de vinho.

Coloque o taxo ou frigideira (prefira as teflon) no fogo alto por 5 minutos e adicione as bistecas com um pouco do caldo que o tempero formou no recipiente das bistecas e abaixe o fogo um pouco.

Mexa as bistecas durante 10 minutos ou até que fiquem douradas virando elas todo momento.

Quando tiverem douradinhas os dois lados sirva.

Sugiro que levem a mesa com arroz branco e claro um limãozinho sempre é bom.

Boa refeição.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53890-bisteca-de-porco-feita-no-taxo.html>