

PERU AROMA COCO



INGREDIENTES

- 3 BIFES DE PERU PARTIDO EM BOCADOS
- 1 LATA DE CREME COCO 200 GR OU LEITE DE COCO
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 1 KNORR CASEIRO
- 30 ML AZEITE
- 1 CEBOLA PICADA
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar a cebola picada, carne, azeite, vinho, 5 minutos, 130 graus, vel 2.

2. Adicionar knorr, creme de coco, salpicar com sal, 20 minutos, 95 graus, vel 3.

3. Verificar temperos e cozedura.

5. acompanhei com arroz de manjericão...e tomate cherry...
