Carne

BIFANAS À MODA DO PORTO

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE BIFANAS CORTADAS (CERCA DE 800GR)
- 1DL DE AZEITE
- 5 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER DE SOPA DE PAPRIKA (COLORAU)
- PIMENTA BRANCA MOÍDA NA HORA Q.B.
- 3 FOLHAS DE LOURO
- 2DL DE VINHO BRANCO
- 2DL DE CERVEJA (UMA MINI)
- 60ML DE WHISKY
- 30ML DE VINHO DO PORTO
- 30ML DE MOLHO INGLÊS
- 1 LIMÃO PEQUENO
- SAL GROSSO Q.B.
- MOLHO PICANTE OPCIONAL (EU COLOCO NA MESA PARA QUEM GOSTAR DE PICANTE COLOCAR DEPOIS)
- 6 CARCAÇAS OPCIONAL

CONFEÇÃO

1. Nota importante: Este molho não leva nenhuma água, por isso caso seja necessário junte mais um pouco de cerveja ou vinho branco.
2. Comece por laminar as bifanas, o mais fininho que conseguir (as bifanas não se temperam).
3. Coloque o ultrablade na taça e pique os dentes de alho laminados
4. Coloque o acessório misturador e junte o azeite, a paprika, a pimenta e o louro e selecione o programa slowcook P1 3minutos 130°
5. Junte o vinho, a cerveja, o whisky, o vinho do Porto, o molho inglês e uma pitada de sal e programe velocidade 4, 10minutos 120°
6. Em seguida junte a carne, e o pirir-piri (caso queira), envolva bem a carne no molho com a ajuda da espátula, regue com sumo de meio limão e coloque a outra metade do limão inteira na taça (esta metade retira-se no final) selecione velocidade 2, 100° 30 minutos
7. Pode pausar o programa para ver se os temperos estão a seu gosto ou se é necessário juntar mais molho, caso seja necessário junte mais um pouco de cerveja ou vinho branco. Este molho não leva nenhuma água!
8. Sirva e acompanhe com batatas fritas em palitos.
9. À Moda do Porto serve-se dentro de uma carcaça (papo-seco), com molho.
10. NOTA: Feitas com antecedência, e aquecidas na hora de servir, ficam ainda mais saborosas!
11. Fonte: www.facebook.com/notes/a-minha-cozinha-clara-de-sousa