

BIFES DE VACA RÁPIDOS



CONFEÇÃO

1. Colocar no copo, a cebola, os alhos, o azeite e pique 20 Seg / Vel 12.
2. Slowcook p1 - 100°C, 5 min.
3. Junte a água, o vinho do Porto, o vinho branco, a sopa de rabo de boi e misture 20 Seg / Vel 7.
4. Coloque os bifinhos no copo e programe 10 Min / 100° / velocidade 2 / .
5. Findo o tempo, com a ajuda de um garfo, mexa os bifinhos por forma a que os que estão em baixo passem para cima, e volte programar 10 Min / 100° / velocidade 2 / .

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 50 ML AZEITE
- 50 ML ÁGUA
- 2 CÁLICES VINHO DO PORTO
- 50 ML VINHO BRANCO
- 1 PACOTE DE SOPA DE RABO DE BOI
- 1 KG BIFES DE VACA PEQUENOS OU CORTADOS AO MEIO