Carne

BIFANAS À INGLESA

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 800 GR DE BIFANAS (LOMBO DE PORCO À INGLESA)
- 4 DENTES DE ALHO
- 50 ML AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 C. SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 2 C. SOPA DE PIMENTÃO DOCE
- 1 C. CAFÉ DE PIRI-PIRI
- 1 C. SOPA DE MOLHO INGLÊS
- 2 C. SOPA DE WHISKY
- 1 CERVEJA DE 33 CL
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça, o azeite, o alho esmagado e a folha de louro. Selecionar o programa Slow Cook P1, 2 min.
2. Colocar a carne partida em pedaços pequenos e todos os temperos da receita.
3. Selecionar o programa Slow Cook P2, 100°, 45 min.
4. Sugestão 1: acompanhar com arroz branco (uso Thai Jasmin) e batata frita (tipo palha)
5. Sugestão 2: fazer bifana em pão e regar com um pouco de molho das bifanas.