

BIFES DE PERU RECHEADOS COM ARROZ AO VAPOR



CONFEÇÃO

1. Temperar os bifos com os alhos picados, sal, sumo de limão ou vinho branco ou temperos a gosto. De preferência de véspera.
2. Enrolar a fatia de queijo no bife e prender com 2 palitos. Um de cada lado do "rolo"
3. Numa taça deitar o arroz, água e sal. Deitar 1 litro de água na taça da CC.. Colocar a panela de vapor com a taça do arroz dentro. Depois o tabuleiro com os bifos. Programar 120° por 50 minutos. Retirar a panela de vapor (com o arroz) ao fim de 30/35 minutos. Manter o tabuleiro com os bifos.

INGREDIENTES

- BIFES DE PERÚ (2 A 4)
- FATIAS DE QUEIJO (2 A 4)
- 4 DENTES ALHO
- SAL Q.B.
- 50 ML SUMO DE LIMÃO OU VINHO BRANCO
- ARROZ
- MEIA CANECA DE ARROZ
- 1 CANECA DE ÁGUA QUENTE
- SAL Q.B
- MEDIDA: CANECA DE 250 ML