

# BIFANAS À CERVEJEIRA



## CONFEÇÃO

1. Na taça com acess. picador, colocar o alho e o azeite e picar vel 7 1 min, programar slow cook p3 2 min
2. Quando terminar juntar as bifanas e os restantes ingredientes voltar a programar slow cook P3 95 graus 20 minutos
3. Rectificar temperos e servir! Com arroz e ou batata frita! Bom apetite

## INGREDIENTES

- BIFANAS À CERVEJEIRA
- 3 DENTES ALHO
- 8 BIFANAS FININHAS
- 250 ML CERVEJA
- 1 FOLHA LOURO
- AZEITE SAL E PIMENTA Q.B.
- 2 COLHERES MOSTARDA
- 1/2 PACOTE NATAS CULINÁRIA