



CONFEÇÃO

1. preparacao:

2. 1º colocar o acessorio misturador e juntar o azeite, o oleo, alho, paprika, pimenta, e as folhas de louro, com o programa P1 da cozedura lenta.....

3. 2º juntar o molho ingles, o vinho, a cerveja, o whisky, o vinho do porto temperar com sal mas nao mt, e deixamos o molhor apurar na velocidade 4 durante 15 min a 110º.....

4. 3º juntamos a carne e somo de meio limao e o piri-piria gosto e deixamos cozinhar durante mais 25 min a 100º na velocidade 2

INGREDIENTES

- INGREDIENTES :
- 1KG DE BIFANAS
- 4CL DE OLEO
- 4CL DE AZEITE
- 4 DENTES DE ALHO
- 5CL DE MOLHO INGLES
- 0.5L DE VINHO
- 1 CERVEJA DE 25CL
- PAPIKA(COLURAU) Q.B.
- PIMENTA BRANCA DE PREFERENCIA MOIDA NA HORA Q.B.
- SAL Q.B.
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 2 CALICES DE WHISKY
- 1 CALICE DE VINHO DO PORTO
- SUMO DE MEIO LIMAO
- PIRI-PIRI