

BIFINHOS DE PERU SURPRESA

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

8 bifeinhos de peru
8 fatias de queijo flamengo
8 salsichas de lata
1 chávena de chá de caldo de galinha
1 colher de sopa de mostarda
50g de margarina
1 cálice de Vinho do Porto
200ml de natas
Molho inglês q.b.
Sal q.b.
Alho em pó q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Tempere os bifes com sal, alho em pó e pimenta.

Espalme os bifes, coloque por cima uma fatia de queijo e uma salsicha, enrole o bife e prenda com dois palitos. Repita o processo para os restantes bifes.

Num tacho largo, leve ao lume a margarina, deixe aquecer e frite nela os bifes de ambos os lados.

Depois dos bifes ganharem cor, junte a mostarda e mexa bem.

Junte o Vinho do Porto, deixe ferver e misture bem a mostarda com o vinho.

Quando começar a ferver, tempere com umas gotas de molho inglês e junte o caldo de galinha, deixe cozinhar 5 minutos.

Passado 5 minutos, junte as natas, mexa e deixe ferver até o molho apurar.

Quando o molho estiver apurado, apague o lume.

Acompanhe com puré de batata, cenouras baby e esparregado.

Custo: 6.30 € ; Custo por pessoa: 1.58 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifeinhos-peru-surpresa-798/>