

Bifes com Molho de Cerveja Preta e Cogumelos

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes de vaca da vazia ou do lombo
200g de cogumelos portobello laminados grosseiramente de preferência na hora
40g de manteiga
1 dente de alho esmagado
Folhinhas de tomilho fresco
½ cubo de caldo de carne de preferência natural
1 colher de café de molho inglês
200 ml de cerveja preta
200 ml de natas
Flor de sal q.b.
Pimenta branca q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 9.00 € | Custo por bolacha: 4.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/bifes-molho-cerveja-preta-cogumelos-42031/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com flor de sal e pimenta.
 2. Numa frigideira leve ao lume metade da manteiga, o dente de alho e as folhinhas de tomilho. Mexa e deixe aquecer bem.
Em lume forte, frite os bifes de ambos os lados a gosto.
Depois dos bifes fritos, retire-os para um prato e reserve-os em local quente.
 3. À gordura que ficou, junte o ½ cubo de caldo de carne, o molho inglês e a cerveja preta. Mexa e quando começar a ferver, adicione os cogumelos.
Deixe cozinhar em lume forte aproximadamente 10 minutos até que o molho reduza para metade.
 4. Depois do molho reduzido, retire o alho.
Junte a restante manteiga e as natas.
Mexa muito bem e logo que comece a borbulhar, retire do lume.
Sirva o bife com o molho por cima e acompanhe a gosto como por exemplo, noisettes de batata e espargos salteados.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!