

Bife à Cervejeira



Ingredientes: 2 unidade de bife de porco
1 load de louro
2 dente de alho
0 totaste de azeite
1 colher de sopa de manteiga
100 mililitro de cerveja
1 colher de sopa de mostarda de dijon
100 mililitro de natas
1 unidade de café expresso
0 totaste de sal e pimenta
0 totaste de molho inglês
0 colher de chá de grãos de mostarda (opcional)

Instruções de preparação:

Numa frigideira seca, torrar os grãos de mostarda levemente. Reservar. Lavar bem as batatas e cortar as batatas com pele em rodelas bem finas. Levar ao lume uma frigideira e cobrir o fundo com azeite. Adicionar o louro e os dentes de alho picados e deixar alourar. Adicionar os bifos e deixar fritar cerca de 3 minutos de cada lado. Passado este tempo retirar os bifos. Reduzir o lume e adicionar a manteiga, a mostarda e os grão previamente torrados e deixar ferver. Assim que ferva e comesse a fazer espuma, adicionar a cerveja e deixar ferver, raspando o que ficou colado à frigideira. Adicionar o bife e deixar cozinhar, temperando com sal, pimenta e um pouquinho de molho inglês, deixando evaporar o álcool. Fritar as batatas em óleo bem quente até que fiquem douradas. Reservar em papel absorvente ou numa rede para que o óleo escorra. Adicionar o café, misturar levemente e adicionar as natas. Mexer bem para que o molho fique homogéneo e deixar ferver até que as natas cozam e o molho engrosse. Servir o bife com um ovo estrelado e batatas fritas.

Sugestões Adicionais: Esta é a minha versão do Bife à Cervejeira, um bife bastante popular em Portugal e com inúmeras versões. Um toque de café, a cremosidade das natas e um

ligeiro sabor a cerveja fazem dele um ícone e uma iguaria muito apreciada pela maioria dos portugueses.