



# BIFINHOS RÁPIDOS



Carne



26 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 130 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 55 g de azeite
- 1 folha de louro
- 100 g de água
- 50 g de vinho branco (50 ml aprox.)
- Molho inglês q.b.
- 1-2 cubos de caldo para bifes
- 500 g de bifinhos de porco (pequenos)
- Sal a gosto

## Preparação

- 1º** No copo coloque a cebola aos pedaços e os dentes de alho e pressione duas vezes na Função Triturar . Se necessário faça descer com a espátula o que se acumulou nas paredes do copo, entre uma vez e outra.
- 2º** Junte o azeite e a folha de louro e refogue durante 5 minutos, a 120°C na velocidade 2 com a Rotação Inversa
- 3º** Adicione a água, o vinho, o molho inglês, o(s) cubo(s) de caldo para bifes e 1 pitada de sal, se necessário, e misture durante 5 segundos na velocidade 4 com a Rotação Inversa .
- 4º** Introduza os bifinhos no copo (se forem grandes parta-os ao meio) e programe 20 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa . Retire o louro e sirva.

**Nota:** Se fizer a receita com outro tipo de carne, o tempo de cozedura poderá alterar. Se necessário, programe mais uns minutos na mesma velocidade e temperatura.

**Dica:** Acompanhe com puré de batata ou esparguete.