



ROLINHOS DE PERU COM TOMATE E BACON



Carne



61 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 4 bifés de peru grandes
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Sumo de ½ limão
- 90 g de azeite
- 2 tomates maduros
- 1 dente de alho
- 30 g de pinhões
- 40 g de rúcula
- 4 fatias finas de bacon
- 800 g de água

Preparação

- 1º Tempere os bifés de peru com sal, pimenta, o sumo de limão e metade do azeite. Reserve durante 30 minutos.
- 2º Corte o tomate às rodelas finas. Reserve.
- 3º Coloque no copo o alho, os pinhões, a rúcula e o restante azeite: triture 15 segundos na velocidade 7. Com a espátula faça descer o que se acumulou nas paredes do copo e volte a triturar 6 segundos na velocidade 7.
- 4º Estenda as fatias de bacon sobre uma tábua e coloque um bife por cima de cada uma. Distribua igualmente o tomate às rodelas e o preparado do copo. Enrole os bifés e prenda com um palito.
- 5º Disponha-os na bandeja de vapor. Deite a água no copo, monte a bandeja de vapor e programe 30 minutos, na Função Vapor