

<https://blogdocheftaico.com/bisteca-de-porco-com-molho-cremoso/>



## Bisteca de porco com molho cremoso

Como fazer Bisteca de porco com molho cremoso – vídeo do preparo:

Receita Bisteca de porco com molho cremoso:

Tempo de preparo: 20 min | Serve 03 pessoas

Ingredientes:

- 01 colher de chá de óleo composto Suavit.
- 02 colheres de sopa de maionese de limão da Suavit.
- 06 bistecas de porco.
- 01 cebola fatiada bem fininha.

- 01 dente de alho batidinho.
- Salsinha picadinha.
- Suco de uma laranja.
- Sal e pimenta.

**Modo de preparo:**

1. Tempere as bistecas com sal, pimenta e o óleo composto e esfregue bem.
2. Em uma frigideira quente, doure as bistecas.
3. Reserve aquecida.
4. Adicione um pouco de óleo composto na panela e doure a cebola e o alho.
5. Deglace com o suco de laranja e mexa bem.
6. Adicione a maionese e misture bem.
7. Junte a salsinha, misture e sirva sobre as bistecas.

**Receita da Batata dourada:**

Serve 06 pessoas | Tempo de preparo: 01 h

**Ingredientes:**

- 06 batatas médias com casca.
- Óleo composto Suavit.
- Salsinha picada.
- Sal e pimenta.

**Modo de preparo:**

1. Lave bem as batatas com a casca.
2. Corte ao meio no sentido longitudinal e reserve.
3. Em um refratário coloque 0,5 cm do óleo composto Suavit.
4. Coloque as batatas com a casca para cima e esfregue o azeite por toda ela.
5. Leve ao forno a 200 graus por mais ou menos 1 hora.
6. Retire, tempere com sal e pimenta e salpique a salsinha.

São Paulo, SP, 30 Março de 2019

Mkmouse