

seara
pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

10min
+tempo de
congelamento
e corte da carne



CONFEÇÃO

60min



Bifanas à moda do Porto

Ingredientes

- 500 g de carne de **porco Seara** para bifanas(naco inteiro)
- 100 ml de azeite
- 5 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimentão doce/colorau
- Pimenta branca qb
- 2 ou 3 folhas de louro pequenas
- 200 ml de vinho branco
- 200 ml de cerveja
- 4 colheres de sopa de whisky
- 2 colheres de sopa de vinho do Porto
- 2 colheres de sopa de molho inglês (opcional)
- 1 limão pequeno (opcional)
- Sal grosso qb
- Piri-piri qb (opcional)
- 4 a 5 pães

Preparação

Corte a carne de **porco Seara** em tiras grossas, no sentido do comprimento, e congele. Quando estiver quase congelada utilize uma faca muito bem afiada para cortar toda a carne em lascas muito finas. Deixe descongelar totalmente numa tigela.

Num tacho adicione o azeite, os dentes de alho laminados finamente, o pimentão doce, a pimenta a gosto e o louro. Mexa bem e leve ao lume deixando o alho fritar ligeiramente para libertar aroma.

De seguida junte o vinho, a cerveja, o whisky, o vinho do Porto, o molho inglês, o piri-piri (opcional) e uma pitada de sal. Deixe levantar fervura. Acrescente então a carne de porco Seara que laminou, envolva tudo muito bem. Para um aroma cítrico, regue com o sumo de meio limão e coloque a outra metade do limão no tacho, sem espremer. Cozinhe, tapado, em lume muito brando, durante aproximadamente 45 minutos.

Assim, a carne ficará muito tenra – se em algum momento verificar que a quantidade de molho é insuficiente, acrescente mais um pouco de cerveja e/ou vinho branco. (Não junte água pois este molho não é feito com água para não diluir os sabores). Prove o molho e rectifique os temperos, se necessário. Verifique a cozedura da carne, se já estiver muito tenra está pronta. Caso tenha colocado o limão, retire e sirva de imediato dentro de um pão com molho qb para humedecer o miolo. Pode também deixar arrefecer e conservar no frigorífico sem o limão para aquecer no dia seguinte.

- SUGESTÃO**
- Pode fazer com antecedência e congelar. Quando quiser usar, deixe a descongelar com antecedência no frigorífico e depois aqueça muito bem antes de servir.
 - Acompanha bem com cerveja ou vinho branco.

+45
min