



Bistecas ao Molho com creme de leite

www.receitasdafia.com/receitas/bistecas-ao-molho-com-creme-de-leite

Hoje é dia de receita barata e deliciosa. Bistecas regadas ao molho de creme de leite. Confira a receita passo a passo.

Bistecas ao Molho com creme de leite

 45 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de bisteca de [porco](#)
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- 50 ml de vinagre branco
- Água
- 1 cebola ralada
- Óleo

MOLHO

- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 2 colheres (sopa) de [mostarda](#)
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar.

Modo de Preparo

1. Comece temperando as bistecas com sal, pimenta, vinagre e deixe descansar por 30 minutos.
2. Escorra o excesso de tempero e refogue as bistecas com óleo e cebola em uma panela grande.
3. Na mesma panela, após refogá-las, acrescente água para cozinhá-las até ficarem macias a gosto.
4. Deixe ficar bem douradas. Reserve!

MOLHO

1. Em uma vasilha, misture o creme de leite com a mostarda e o açúcar, deixando homogêneo.
2. Coloque nas bistecas e Sirva com arroz branco.