Sanduíche de Rosbife

www.receitasdafia.com/receitas/sanduiche-de-rosbife

Se você fez churrasco e esta com a sobra e não sabe o que fazer, que tal fazer um sanduiche de rosbife, fica super saboroso e vai bem no almoço, no jantar e até no café da manhã. Bora fazer?

Sanduíche de Rosbife

30 min 6 porções

Ingredientes

- 1 pedaço de contrafilé (serve mignon, alcatra, maminha) que sobrou do churrasco
- 1 cebola média cortada em fatias
- Salsinha picada a gosto
- 4 colheres (sopa) de azeite
- Pão da sua preferência
- Queijo muçarela a gosto
- Alface americana a gosto
- Tomate a gosto
- Molho de maionese, mostarda são opcionais para acrescentar sabor ao sanduíche.

Modo de Preparo

1. Numa frigideira bem quente, dê uma refolgada na cebola com o azeite.
2. Quando a cebola começar a branquear, então coloque as fatias de carne cortadas o mais fino possível.
3. Deixe até a carne ficar bem quente e pegar o molho e então acrescente as salsinhas e desligue.
4. Agora é só montar o seu pão com maionese, rosbife, queijo e alface.
5. Sirva em seguida.