

Bife Pimenta

Nº de porções	2
Produtos	Quantidade
2 Bifes do lombo	180-200 (cada)
Pimenta em grão esmagada	q.b
Brandy	q.b. Flamejar
Porto seco	q.b
Molho Inglês	q.b
Tabasco	q.b
Demi Glace	q.b
Natas	q.b
Manteiga	1 cubo
Óleo	Um fio
Sal	q.b



Preparação

Ref.	Acções	Quantidade	Produtos	Instruções
1	Temperar	q.b	pimenta em grão esmagada	barrar os bifes dos dois lados
2	Flamejar	q.b	Brandy	
3	Colocar	cubo	manteiga	deixar aquecer bem para corar os bifes (cor acastanhada)
4		fio de	óleo	
5	Corar	180-200gr (cada)	Bifes do lombo	Perguntar se bem ou mal passado
6	Flamejar	q.b	Brandy	
7	Aromatizar	q.b	Vinho do Porto seco	
8	Juntar	q.b	Demi Glace	
9	Temperar	q.b	Sal	
10	Temperar	q.b	Molho inglês	
11	Temperar	q.b	Tabasco	perguntar se muito ou pouco picante
12	Ligar	q.b	Natas	

Descrição da confecção

Temperar os bifes barrando dos dois lados a pimenta. Flamejar o sauté com Brandy. Colocar a manteiga e o óleo. Quando o sauté estiver bem quente (a manteiga tem de estar ligeiramente acastanhada) colocar o bife a corar. Flamejar com Brandy e aromatizar com vinho do Porto seco. Juntar a Demi glace e temperar com sal, molho inglês e tabasco (perguntar ao cliente se vai desejar muito ou pouco picante). Ligar com natas.

Empratamento

Servir em prato ladeiro quente. Guarnição legumes estufados ou salteados e batata ponte nova

