

Bifes à café



4 doses - Fácil
30 min.

- 4 bifes do lombo de vaca
- 3 colheres de sopa de café forte
- 4 dentes de alho
- 2 dl. natas
- 2 folhas de louro
- margarina
- 1 colher de café de açúcar
- sal e pimenta q.b.

1 – Tempere os bifes com os dentes de alho laminados ou esmagados e as folhas de louro em pedaços.

2 – Coloque uma frigideira ao lume com a margarina para aquecer.

3 – Frite os bifes na margarina quente e em lume forte.

4 – Retire os bifes ainda mal passados (caso goste deles mal passados) e tempere com sal e pimenta moída na altura

5 – Junte as natas à margarina mexendo até começar a borbulhar.

6 – De seguida misture o café, vá mexendo até apurar e junte novamente os bifes e o suco que largaram para aquecer.

7 – Retire do lume e sirva acompanhados de puré de batata, arroz branco ou uma salada e batatas fritas.