Bife acebolado

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coxão mole (cortado em bifes)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (sopa)	15 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (em rodelas)	2 unidades grandes	400 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	1 colher (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os bifes, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture bem, cubra com plástico-filme e leve para marinar por 10 minutos na geladeira.

2. Em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve em fogo alto para aquecer. Frite os bifes, aos poucos, por 2 minutos de cada lado, ou até que dourem. Reserve.

3. Na mesma frigideira, acrescente a cebola e a água, raspando bem o fundo. Adicione o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, misture e deixe cozinhar por 1 minuto. Retire do fogo, despeje sobre os bifes e sirva em seguida.