Bife de lombo de porco

Ingredients

6 bifes de lombo de porco

2 dentes de alho amassados

Sal a gosto

Suco de 1 limão

Mostarda moída a gosto

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de mostarda escura

Salsa desidratada a gosto

Leite ou água para afinar o molho

Azeite a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma tigela, coloque os bifes de porco e tempere com alho, suco de limão e mostarda moída. Espalhe bem por todos os bifes e deixe marinando por cerca de 30 minutos;

Depois, em uma frigideira com azeite, em fogo médio, grelhe os bifes. Durante o preparo, pingue algumas gotas de água para os bifes não ressecarem e, ao desgrudar o fundo da panela, promover mais sabor à carne. Reserve;

Na mesma frigideira, coloque o creme de leite, a mostarda escura, a salsa, o sal e um pouco de leite (ou água), para dar a consistência desejada. Misture tudo e deixe cozinhar por alguns minutos;

Por fim, coloque os bifes em um prato ou travessa e despeje o molho por cima;

Agora é só servir. Bom apetite!