

Bifinhos de coxão mole suíno acebolados com vinagre balsâmico e purê de batata-doce

(Rende 4 porções)

Para o purê

1 Kg de batata-doce

1/4 de xícara (chá) de suco de laranja

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

*1 colher (sopa) de casca de laranja ralada
(sem a parte branca)*

Sal a gosto

Para os bifes

8 bifes de coxão mole suíno, cortados finos

4 colheres (sopa) de azeite

1 cebola grande cortada em rodela

1/4 de xícara (chá) de vinagre balsâmico

*Sal e pimenta-do-reino
moída na hora a gosto*

Cozinhe as batatas na água com casca até ficarem macias. Escorra e passe pelo espremedor. Coloque em uma panela, junte o suco de laranja e o creme de leite. Tempere e cozinhe, mexendo até obter um purê liso e homogêneo. Salpique a casca da laranja e misture.

Tempere os bifes com sal e pimenta e reserve. Aqueça uma frigideira antiaderente ou frigideira de ferro e pincele cada bife com 1/2 colher (chá) do azeite. Frite um bife de cada vez, por 2 minutos ou até dourar. Vire e doure do outro lado. Reserve os bifes em lugar aquecido. Quando terminar de fritar, coloque o azeite restante na frigideira e acrescente a cebola. Refogue em fogo alto até começar a murchar. Adicione o vinagre e deixe cozinhar por 5 minutos. Verifique o tempero.

Sirva os bifinhos com a cebola caramelada e com colheradas do purê.