

PICADINHO NA CERVEJA À SINDICERV



CHEF RENATA LA PORTA

INGREDIENTES PARA 04 PESSOAS (rendimento 1250 g)

INGREDIENTES PARA O PREPARO DO FILÉ	QUANTIDADE
Filé Mignon limpo em cubos	500 g
Sal	6 g
Pimenta do reino moída na hora	3 g
Azeite	20 g
INGREDIENTES PARA FINALIZAR O PICADINHO	QUANTIDADE
Alho picado	30 g
Cebola descascada e picada	150 g
Cerveja	2 long neck (250 ml)
Creme de leite (fresco ou culinário)	100 ml
Tomate sem semente picado	100 g
Bacon em cubos	120 g
Pimentão vermelho picadinho	100 g
Molho inglês	30 ml
Mostarda Dijon	60 g
Champignons de Paris fresco fatiado	100 g
Cebolinha picada	50 g

MODO DE PREPARO DO FILÉ

- 1- Temperar o filé com sal e pimenta.
- 2- Levar uma frigideira ao fogo alto com o azeite e grelhar o filé (2 minutos).
Reservar

MODO DE PREPARO DO MOLHO

- 1- Na mesma panela aquecer dourar o bacon por 5 minutos, e em seguida a cebola por 1 minuto (fogo alto)
- 2- Acrescentar o alho até dourar.
- 3- Acrescentar a cerveja e o molho inglês e deixar reduzir por 7 minutos.
- 4- Acrescentar os demais ingredientes, exceto a cebolinha e o creme de leite.
Deixar por 5 minutos.
- 5- Acrescentar o filé grelhado e o creme de leite, mexer incorporando bem o filé ao molho. Deixar por 2 minutos.
- 6- Apagar o fogo e salpicar a cebolinha.
- 7- Servir imediatamente (Sugestão de acompanhamento batatas cítricas ou arroz à biro biro).