

# ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM CEBOLAS NO LICOR DE CEREJA

## INGREDIENTES

600 g de filé mignon  
2 dentes de alho  
pimenta-do-reino preta moída a gosto  
flor de sal a gosto  
50 ml de licor de cereja  
3 cerejas  
1 cebola grande com casca  
sal marinho a gosto  
cebolinhas francesas a gosto  
2 colheres (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Descasque e pique o alho  
Corte o filé mignon em escalopes de 100 g e tempere  
Coloque a cebola com casca em água fervente até ela ficar muito macia  
Após, descasque  
Em uma frigideira  
Em uma frigideira antiaderente preaquecida a 280  
Acrescente a cebola picada, a cebolinha francesa picada finamente e o sal marinho a gosto  
Quando as cebolas estiverem translúcidas, acrescente o licor de cereja e salteie  
Aguarde a redução e reserve  
Em um prato coloque a redução de cebola  
Por cima, os escalopes de filé mignon e a cereja; sirva  
Se preferir, enfeite com tomates e hortaliças

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10414-escalope-de-file-mignon-com-cebolas-no-licor-de-cereja.html>