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

©2026 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