

CONTRA FILET AO MOLHO DE BOURBON

INGREDIENTES

3 bifés de contrafilé com 2 dedos de espessura (corte de sua preferência)

3 colheres (sopa) de manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cebolinha picada (opcional)

100 ml de Whisky Bourbon (Jean Bean ou Jack Daniels)

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta toda a manteiga deixando escurecer e "queimar" um pouco.

Reserve metade dessa manteiga

Tempere os bifés com sal e pimenta-do-reino a gosto

Sele um lado da carne

Antes de virar para selar o outro lado, despeje o restante da manteiga sobre a carne

Chegando ao ponto da carne desejado, reserve

Na mesma frigideira/panela, ponha uma dose generosa de Bourbon

Depois de evaporar ou flambar, adicione o creme de leite

Deixe reduzir até ficar homogêneo

Corrija o sal e a pimenta se necessário

Você pode servir sobre a carne ou voltar com os bifés para a frigideira/panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13467-contra-filet-ao-molho-de-bourbon.html>