

MEDALHÃO DE ALCATRA COM BATATA DOMINÓ

INGREDIENTES

500 g de miolo da alcatra

350 g de batata inglesa

azeite

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Corte o miolo da alcatra na espessura de 2 a 3 dedos com um formato redondo.

Tempere com sal e pimenta e reserve.

Corte as laterais da batata, e corte a batata com a espessura de 2 mm.

Pré-cozinhe a batata até ficar ao dente.

Coloque as batatas em uma Airfryer ou frite-as na panela. Se fritar coloque sob um prato com papel toalha para retirar o excesso de gordura.

Em uma panela coloque o azeite e em fogo alto coloque um pedaço de carne para selar, quando selar vire para selar o outro lado, repita o processo com todos os medalhões.

Em fogo médio coloque os medalhões e deixe até ficar no ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15878-medalhao-de-alcatra-com-batata-domino.html>