

FILÉ FLAMBADO NO UÍSQUE COM PURÊ DE PIMENTA

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon
8 fatias de bacon longas
1 e 1/2 copo (americano) de uísque da sua preferência
sal rosa do himalaia a gosto
1 cebola média
3 dentes de alho
pimenta do reino a gosto
salsa desidratada a gosto
cebolinha desidratada a gosto
orégano a gosto
1/2 kg de batata branca
1/2 copo (americano) de leite
sal branco a gosto
1 colher (sopa) de margarina
mix de pimentas coloridas a gosto
4 cogumelos de champignon grandes

MODO DE PREPARO

PURÊ DE PIMENTA:

Purê de pimenta: Cozinhe as batatas até ficarem bem macias, depois esmague com um garfo, adicione a margarina e o leite.

Misture bem e tempere com o sal branco e a pimenta do reino.

Corte a cebola e o alho em rodela, depois frite os dois juntos até que fiquem dourados e reserve.

FILÉ:

Filé: Corte os cogumelos em rodela e grelhe até ficarem desidratados e dourados.

Corte o filé em medalhões em média de 2 a 1/2 dedo de largura.

Tempere com o sal do himalaia, o orégano, o mix de pimenta, a salsa e a cebolinha, depois reserve por 15 minutos.

Enrole os medalhões nas fatias de bacon e prenda com palitos de dente.

Frite os medalhões dos dois lados até ficarem bem dourados, em média de 3 a 4 minutos de cada lado com o fogo

alto.

Se desejar o medalhão mais bem passado, aumente o tempo para fritar a carne.

Adicione o uísque, coloque fogo com um palito de fósforo e deixe flambar até o fogo apagar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20658-file-flambado-no-uisque-com-pure-de-pimenta.html>