

FILÉ DE POLACA AO CREME DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

800 g de filé de polaca

6 dentes de alho

pimenta-calabresa

orégano

suco de 1 limão

sal a gosto

150 g de champignon fatiados

50 g azeitonas inteiras sem caroço

1/5 cebolas fatiada

1 colher de sopa de margarina

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

150 ml de leite

50 g de queijo parmesão ralado

100 g de queijo minas

400 g de batata

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com os dentes de alho amassado, 1 pitada de pimenta-calabresa, suco de limão, orégano, 1 cebola fatiada, sal e reserve.

No liquidificador, junte o creme de leite, farinha de trigo, queijo ralado, queijo minas, leite e bata.

Em uma panela, doure metade de 1 cebola fatiada, junto com a margarina, acrescente, o molho que formou no liquidificador, os champignons, azeitonas e orégano, mexa até começar a engrossar e virar um creme.

Desligue o fogo.

Espalhe as batatas fatiadas em um tabuleiro untado com bastante azeite.

Coloque os filés temperados por cima das batatas (incluindo a cebola fatiada), em seguida o creme de champignons por cima, salpique orégano e leve ao forno por 30 minutos ou até secar a água e dourar o creme.

Sirva com arroz branco e salada verde.