

CONTRA-FILÉ RECHEADO COM MOSTARDA E CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 peça de contra-filé 2 kg
- 1 gomo de linguiça calabresa defumada
- 4 gomos de linguiça toscana
- 1 cenoura grande
- 400 g de bacon
- 1 cebola grande
- alho picado ou triturado a gosto
- 200 g de creme de cebola
- 200 g de mostarda
- pimenta síria e gengibre em pó, uma pitada de cada
- 50 g de azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Faça um corte na carne sem separar as partes, fazendo uma bolsa.

Passa um pouco do creme de cebola com mostarda.

Corte a cebola em fatias grossas e acrescente a pimenta, o gengibre e o alho (opcional) e coloque na carne.

Coloque as linguiças, a cenoura e o bacon, de modo que fiquem dentro da carne, aperte bem para que preencham todo o espaço da "bolsa".

Faça pequenos furos na carne e coloque as azeitonas.

Passa o restante do creme de cebola com a mostarda sobre a carne.

Enrole em papel celofane dando umas 4 voltas e amarre bem firme.

Coloque em forma alta e leve ao forno por aproximadamente 3 horas.

Retire com cuidado o celofane e deixe dourar a seu gosto.

Experimente servir com uma farofinha ou com o acompanhamento de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29158-contrafile-recheado-com-mostarda-e-creme-de-cebola.html>