

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO CHEDDAR

INGREDIENTES

8 medalhões de filé mignon

1 cebola

2 dentes de alho

Manteiga

1 colher de sopa de molho shoyu

1 pote de requeijão cremoso tipo cheddar

1 colher de sopa rasa de açúcar

Sal a gosto

Pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pique a cebola em pedaços pequenos.

Amasse o alho.

Derreta a manteiga numa frigideira e junte a 3/4 da cebola e 3/4 do alho.

Quando estiver dourando, acrescente o açúcar e refogue até dourar.

Adicione o requeijão cremoso de cheddar.

Adicione o molho shoyu e, se necessário, sal a gosto.

Mexa até tornar-se homogêneo.

Reserve.

CARNE:

Carne: Tempere os filés com sal e pimenta do reino a gosto e reserve por cerca de 10 minutos.

Derreta manteiga em uma frigideira e junte o que restou da cebola e do alho.

Acrescente os filés e sele cada lado por cerca de 2 a 3 minutos (o filé ficará mal passado por dentro. Caso passe do ponto corre o risco de ficar ressecado).

Após selados, coloque os filés numa travessa, jogue o molho por cima e leve ao forno preaquecido, por cerca de 10 a 15 minutos

Sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32708-medalhao-de-file-mignon-ao-molho-cheddar.html>