

CONTRA-FILÉ DE ANO NOVO

INGREDIENTES

- 1 pedaço de contrafilé de 1,5Kg
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara de chá de alho poró picado
- 1 xícara de chá de coentro picado
- 1 cebola pequena picada
- 1 pitada de tomilho
- 1 xícara de café de champagne espumante
- Sal e pimenta a gosto
- 1 tempero para carne em pó
- 1 copo americano de óleo

MODO DE PREPARO

Limpe o contrafilé e fure bem.

Em uma travessa coloque todos os ingrediente do tempero, menos o óleo.

Coloque a carne e massageie bem para penetrar o tempero nos furos.

Deixe marinar por 8 horas.

Em uma panela de pressão coloque o copo de óleo, adicione a carne tampe e leve ao fogo.

Quando abrir fervura deixar por 50 minutos, na metade do tempo abra a panela e vire a carne.

Sirva com o acompanhamento de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36109-contra-file-de-ano-novo.html>