

BELÍSSIMO ESTROGONOFE DE FILÉ MIGNON

INGREDIENTES

PARA A CARNE:

Para a carne: 1 kg de filet mignon em tiras

1 cebola média

3 dentes de alho

2 colheres de sopa de manteiga

200 ml de conhaque

PARA O CHAMPIGNON:

Para o champignon: 1 colher de sopa de azeite

300 g de champignon fatiado

PARA O MOLHO:

Para o molho: 1 colher de sopa de manteiga

1 cebola média

3 dentes de alho

4 tomates

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de extrato de tomate

2 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de mostarda

1 lata e 1/2 de creme de leite sem soro

sal e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Tempere as tiras de filet mignon com sal, alho e pimenta do reino a gosto.

Separe o 1 kilo de filet mignon em 2 partes de 500 g.

Pegue uma frigideira, coloque 1 colher de sopa de manteiga e espere derreter.

Coloque 500g de filet mignon e frite em fogo forte, mexendo pausadamente. Não deixe fritar muito.

Agora pegue a frigideira, tire a água da carne e despeje 100ml de conhaque, leve ao fogo e mexa bem.

Flambe-o, você pode acender com um fosforo ou se tiver pratica pode-se virar um pouco a frigideira até que o conhaque entre um pouco em contato com o fogo e acenda.

Sem mexer, espere que o fogo se apague sozinho, e reserve a carne em um outro recipiente.

Repita o mesmo processo com os outros 500g de filé mignon e reserve no recipiente.

Descasque 1 cebola e 3 dentes de alho, corte em varios pedaços e coloque em um liquidificador.

Bata a cebola e o alho até que virem uma "pasta". Mexa com uma colher as vezes dentro do liquidificador para que os pedaços de cima tambem triturarem bem.

Na mesma frigideira usada para a carne, coloque um pouco de manteiga, espere derreter e coloque a "pasta" de alho e cebola, e deixe refogar.

Após refogado, coloque todo o filet mignon na frigideira e misture bem, para que toda a carne fique com o temepero.

Deixe esta frigideira com a carne reservada de lado.

CHAMPIGNON:

Champignon:Em uma outra frigideira, despeje 1 colher de sopa de azeite, deixe esquentar um pouco e acrescente as 300g de champgnon fatiado.

Deixe fritar um pouco, sempre mexendo, e reserve em um recipiente.

MOLHO:

Molho:Descasque a outra cebola e os outros 3 dentes de alhos, corte em varios pedaços e leve para o liquidificador, faça o mesmo processo da ultima vez, até que vire uma "pasta".

Reserve esta "pasta" em um recipiente qualquer.

Agora pegue os 4 tomates, corte em varios pedaços e coloque no liquidificador e triture super bem até que vire um molho, se preciso, auxilie com uma colher de vez enquanto para que ele triture bem.

Em uma panela grande, coloque 1 colher de sopa de manteiga, espere derreter, coloque a pasta de alho e cebola e deixe refogar.

Após refogado, despeje o tomate que esta dentro do liquidificador, misture bem, acrescente as 2 colheres de extrato de tomate, e misture bem novamente por uns 10-15 minutos em fogo médio.

Acrescente a carne reservada, mexa bem.

Acrescente o champignon reservado, mexa bem.

Acrescente as 2 colheres de sopa de catchup e as 2 colheres de sopa de mostarda, mexa bem.

Acrescente 1 colher de sopa de açúcar, mexa bem.

Acrescente o sal e a salsinha a gosto, mexa bem.

Acrescente 1 lata e 1/2 de creme de leite sem soro e mexa bem por uns 10 minutos.

Sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49967-belissimo-estrogonofe-de-file-mignon.html>