

CONTRAFILÉ RECHEADO COM CREME DE BATATA

INGREDIENTES

- 1 contrafilé frescal
- 4 batatas
- 2 fatias bacon
- 3 colher sopa de margarina
- ½ caixa de creme de leite
- Sal e tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon em cubinhos e reserve, cozinhe bem as batatas e depois amasse elas e acrescente a margarina e o creme de leite, deixe bem molhadinho esse creme.

Depois acrescente o bacon e o tempero verde, misture bem eles e está pronto o recheio.

Faça um corte no contra filé bem no centro da carne não deixando furar as laterais e nem o fundo da carne e coloque o creme dentro da carne.

Feito isso costure a carne para não vazar o recheio e envolva-a no papel alumínio e leve para assar por 2 horas, depois e só retirar o papel alumínio para a carne dourar e servir esta delícia de contrafilé.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54711-contrafil%C3%A9-recheado-com-creme-de-batata.html>