MEDALHÕES DE PERU

INGREDIENTES

1 kg de coxa de peru cortado em medalhões (fatiado)

1 pimentão vermelho em tiras

2 cebolas grandes laminadas

4 dentes de alho

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

1 garrafa de vinho cabertnet sauvignon

3 tomates grande sem pele e sem sementes

Folhas de manjericão a gosto

2 batatas grandes raladas em fios

4 peras

400 g de castanha do pará trituradas

Damasco a gosto

Azeite

Salsa picada a gosto

Azeite

500g de ameixas em calda sem caroço

1 cálice de conhaque

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador as ameixas em calda sem caroço e o conhaque, depois leve ao fogo até ficar no ponto de geléia.

FIOS DE BATATAS:

Fios de batatas:Rale as batatas em fios e frite rapidamente no azeite.

As pêras são cortadas em lâminas e levadas ao forno por cinco minutos regadas com azeite.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:No centro do prato disponha os fios de batatas, e por cima, o peru. Faça um leque com as pêras. Por fim, acrescente a castanha do pará e a geléia de ameixas.

Combinações perfeitas e uma verdadeira explosão de sabores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55470-medalhoes-de-peru.html