

# Filet mignon ao molho Béarnaise com batatas gratinadas



[clique para ampliar](#)

Olá o prato de hoje é um filet com molho béarnaise, um molho francês que eu acho que é o que melhor combina com carne, acompanhado de batata gratinada. O filet já tem em vários outros posts, então vamos fazer o molho e a batata gratinada. Vamos fazer para 6 pessoas.

Ingredientes para o molho (fiz parecida com a do Olivier Anquier):

- 2 cebolas picadas;
- 2 colheres (sopa) de estragão fresco picado;
- 1 ramo de tomilho;
- 1 folha de louro;
- 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de vinho branco;
- 2 gemas;
- 125 g de manteiga gelada em pedacinhos;
- suco de 1 limão;
- Sal e pimenta em grão (quebrada) a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma panela pequena coloque a cebola, o estragão, o tomilho, a folha de louro, o vinho branco, o vinagre e o sal. Deixe reduzir o líquido, até que sobre apenas 1 colher de sopa e peneire. Em uma panela misture as gemas com o líquido reduzido e leve ao fogo baixo. Sempre batendo, acrescente aos poucos a manteiga em pedacinhos, até que forme um molho consistente e acrescente o suco de limão, sal e pimenta.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para a batata gratinada:

– 1 kg de batata cozidas por pouco tempo (para ficar mais durinha), cerca de 30 min, e cortadas e fatias finas.

- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- 400 ml de requeijão;
- 1/2 xic de leite;
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: em uma forma grande forme camadas de molho (mistura de todos os ingredientes fora a batata) e batatas alteranadas. Finalize com queijo ralado e coloque em forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos, ou até dourar.



[clique para ampliar](#)

No final eu usei um molde para servir empratado. Acho que fica bonito.



[clique para ampliar](#)

Decorei com umas folhinhas de tomilho e pronto! Ficou uma delicia!

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

**[Suflê de Goiabada com calda](#)**

# de Catupiry

Vamos fazer para 04 porções dessa sobremesa maravilhosa!



Ingredientes:

- 3 claras
- 6 colheres de goiabada pastosa (se comprar a tipo cascão tem que derreter numa panela com um pouquinho de água).

Modo de fazer: Bata as claras em neve e adicione a goiabada aos poucos ate incorporar as claras com um fouet. Depois ponha em formas individuais e coloque para assar em torno de 25 minutos.

Para a calda.

Ingredientes:

- 3 colheres se catupiry
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 3 colheres de leite condensado

Modo de fazer: Enquanto o suflê estiver assando misture todos os ingredientes numa panela ate aquecer e ficar homogêneo.

Depois de assado, coloque a calda por cima, ou se preferir coloque numa molheira para que os convidados se sirvam a vontade.



TEMPO: 35 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Coquilles Saint-Jacques

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite

– Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super



charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$