

Filet ao molho de whisky com batatas rústicas

Olá, a receita de hoje tá deliciosa... Encontrinho de amigas, fizemos em 20 minutos esse prato: Medalhão de filet mignon com molho de whisky e batatas rústicas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 medalhão alto por pessoa ou 2 pequenos;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 3 colheres (sopa) de whisky;
- batatas cortadas em tiras com casca (1 por pessoa);
- sal, pimenta, alecrim, azeite e manteiga.



clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere a carne com sal e pimenta (eu usei aquele tempero caseiro que está no blog). Esquente a frigideira e coloque uma colher de manteiga com um fio de azeite. Quando tiver bem quente coloque os filets em fogo alto, grelhe dos dois lados e em seguida o whisky.



clique para ampliar

Depois de colocar o whisky jogue um fósforo aceso e flambe. Cuidado, eu quase coloquei fogo na casa 😊 Nunca tinha flambado antes.



clique para ampliar

Quando o fogo acabar tire os filets e coloque no forno pré-aquecido a 200 graus por 10 minutos. Na frigideira coloque a cebola, refogue por 5 minutos e em seguida coloque o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e está pronto. Fica delicioso.

Para as batatas: Corte com casca e tempere com sal, pimenta e alecrim. Coloque um pouquinho de azeite e coloque na Air-fryer (tem em outro post) por 15 minutos. Quem não tem essa panela coloca no forno.



clique para ampliar

Só montar os pratos. Fácil diferente e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



[clique para ampliar](#)

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;



[clique para ampliar](#)

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



[clique para ampliar](#)

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escolher o acompanhamento.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$