

Filé Wellington

Receita deliciosa para impressionar seus convidados! Foi sucesso no programa de TV Masterchef! Fica delicioso e lindo! E não é tão difícil quanto parece! Vamos fazer? Esta receita é para 06 pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes

– 600g de filé mignon limpo e cortado em formato cilíndrico;

- 250g cogumelos Paris frescos;
- 1 cebola picada;
- 1 copo de água;
- 2 dentes de alho picado;
- 100ml creme de leite fresco;
- 14 fatias de bacon fatiado;
- 400g de massa folhada congelada (usamos AROSA);
- 2 gemas;
- Azeite;
- Sal e pimenta do reino.

Modo de fazer:

1º Pure de Cogumelos:



[Clique para ampliar](#)

Cortar os cogumelos em pedaços, e coloque com água no liquidificador batendo até formar um creme. Refogar a cebola e o alho, com um pouco de azeite. Misture com o cogumelo batido, tampe a panela e mexa de vez em quando, deixando reduzir, acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta e deixe na geladeira até ficar firme, por até 1 hora.

2º Filé:



[Clique para ampliar](#)

Temperar com sal e pimenta e selar numa frigideira bem quente de todos os lados (não fure com garfo). Depois enrole num pano limpo e coloque na geladeira por 15 minutos.

3º Montagem:



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)



Clique para
ampliar



Clique para
ampliar

Abra um papel filme e coloque as fatias de bacon lado a lado, cubra com o purê de cogumelos.

Coloque o filé sobre o purê e, com a ajuda do papel filme, enrole o filé, apertando bem o papel filme nas pontas. Guarde na geladeira por meia hora;

Abra a massa folhada numa bancada polvilhada de farinha de trigo e desenrole o papel filme e enrole o filé com a massa folhada, fechando as laterais. Pincele com as gemas batidas e leve no forno por 40 minutos.



Clique para ampliar

Servimos com uma salada de rúcula e um molho de vinho!



Clique para ampliar

Receita Molho de Vinho:

- 1 cebola roxa picada
- 3 dentes de alho picados
- Pimenta branca em grãos
- Alecrim
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de vinagre balsâmico
- 1 xícara (chá) de vinho do porto tinto

- 1 xícara (chá) de vinho tinto syrah
- 250g manteiga gelada
- Sal

Utilize a mesma panela em que foi feito o filé, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho, adicione um ramo de alecrim, pimenta, o vinagre balsâmico, o vinho do porto e deixe reduzir até quase secar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir até três quartos do total. Bata no liquidificador e depois a manteiga.

TEMPO: 1h e 40 min

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$

Folhado de queijo de cabra com salada verde e molho trufado

Olá,

Hoje a receita é super especial! Uma entrada sofisticada e linda! Uma salada com um folhado de queijo de cabra com um molho delicioso!



clique para ampliar

Ingredientes:

1. Salada:

Folhas verdes (alface, mini rucula, rucula selvagem, mini agrião, entre outras)

Flores comestíveis

2. Molho pra salada:

2 medidas de azeite trufado

1 medida de balsâmico

1 medida de mel

1/2 medida d mostarda

Pro folheado:

Massa folheada pronta congelada

Creme de leite

Queijo de cabra

Gema de ovo

Modo de fazer:

1. Seguir a forma de preparo da massa folheada, molhar a parte

interna da massa com creme de leite, rechear com queijo de cabra ralado e colocar mais um pouquinho de creme de leite. Fechar a massa e pincelar a gema de ovo, colocar no forno e seguir as orientações da embalagem.

2. Misture as folhas com o molho para salada.

3. Coloque o folheado ainda quente sobre a cama de folhas verdes com o molho e de o toque final com o glaze de balsâmico trufado. Decore com as flores comestíveis.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

[Sopa de cebola com casquinha](#)

de massa folhada



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receita eu aprendi num curso de sopas e adorei! Sopa de cebola coberto por uma massa folhada. Misturando essa massinha na sopa depois de assada fica muito delicia. Eu servi de entrada em um jantar... Fiz para 6 pessoas. Ingredientes:

- 5 cebolas cortadinhas (na aula ele cortou bem grande, eu prefiro menor, usei o cortador de cebola);
- 2 caldos de cogumelos (pode ser de carne, frango ou legumes);
- 1/2 xic de azeite;
- 1 colher (sopa) de trigo;
- água (1 litro mais ou menos);
- sal e pimenta a gosto;
- Massa folhada congelada (qualquer uma);
- 1 ovo.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque o azeite em uma panela quente, deixe esquentar um pouco e em seguida a cebola, deixe por 15 min, mexendo de vez em quando (ela pode queimar um pouco no fundo pra ficar mais marrom). Coloque em seguida o caldo e o trigo e deixe desmanchar. Coloque a água e deixe cozinhando em fogo baixo por 30 min, mexendo de vez em quando. No final acerte o sal e a pimenta. Ela deve ficar bem cremosa.

Montagem: Coloque a sopa em ramequins individuais e em seguida a massa folhada, apertando bem as bordas e pincele um ovo batido por cima para dourar. Coloque em forno pré aquecido a 200 graus por cerca de 30 min (bom é ir olhando e ver quando estiver dourado).



clique para ampliar



clique para ampliar



clique para ampliar



clique para ampliar

Essa sou eu bem feliz que todos cresceram e fizeram o maior sucesso.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Vol-au-Vent recheado com Creme de Palmito

Essa entrada é diferente, linda e uma delícia! Parece difícil mas não é... Vamos fazer 12.

Vol-au-vent ou volovan (*abrasileirando*) são caixinhas de massa folhada, originais da culinária francesa!



Ingredientes:

- Um pacote de vol-au-vent congelado (marca Arosa)
- 1 ovo batido;
- Meia colher de manteiga;
- 2 vidros de palmito;
- meia cebola cortadinha;
- Creme de leite fresco/nata (300 gr);
- 250 gr de parmesao ralado.

Modo de fazer: Para o creme: Refogue a cebola com a manteiga até ficarem transparentes, depois coloque o palmito picado, junte o creme de leite e por último o queijo ralado e reserve.

Para os Vol-au-vents: retire da embalagem e disponha numa assadeira (sem bordas – tipo forma de pizza), com distancia de 5 cm entre o outro. Descongele por 20 minutos. Pincele com ovo batido. Asse em forno pré-aquecido por 25 – 30 minutos. Retire do forno e remova a parte central crua e retorne os vol-au-vent ao forno por 10 minutos para terminar de assar.



Para servir quente recheie com o creme polvilhe com queijo ralado e volte a colocar no forno.

Outras sugestões de recheio: Creme de camarão ou de bacalhau.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$