

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM CEBOLAS NO LICOR DE CEREJA

INGREDIENTES

600 g de filé mignon
2 dentes de alho
pimenta-do-reino preta moída a gosto
flor de sal a gosto
50 ml de licor de cereja
3 cerejas
1 cebola grande com casca
sal marinho a gosto
cebolinhas francesas a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque e pique o alho
Corte o filé mignon em escalopes de 100 g e tempere
Coloque a cebola com casca em água fervente até ela ficar muito macia
Após, descasque
Em uma frigideira
Em uma frigideira antiaderente preaquecida a 280
Acrescente a cebola picada, a cebolinha francesa picada finamente e o sal marinho a gosto
Quando as cebolas estiverem translúcidas, acrescente o licor de cereja e salteie
Aguarde a redução e reserve
Em um prato coloque a redução de cebola
Por cima, os escalopes de filé mignon e a cereja; sirva
Se preferir, enfeite com tomates e hortaliças

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10414-escalope-de-file-mignon-com-cebolas-no-licor-de-cereja.html>