

Assado de Filé Mignon com Molho de Cebola Caramelizada

By [Sabor Perfeito](#)

Quer levar seu assado de carne para um nível mais gourmet, com ervas e um molho delicioso de cebola caramelizada!

Fica muito saboroso, principalmente se você deixa os temperos entranharem na carne antes de assar ela.

Experimente esta receita e deixe sua refeição mais saboroso.



Assado de Filé Mignon com Molho de Cebola Caramelizada

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de pimenta do reino inteira
- 1 colher de sopa de mostarda em pó
- 1 colher de sopa de tomilho seco
- 1 colher de chá de aipo/salsão em pó
- 1 colher de sopa de azeite
- Cerca de 2kg de filé mignon peça

Para o molho:

- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 cubos de caldo de carne bovina
- 3 colheres de sopa de cebola caramelizada
- 2-3 colheres de chá de mel
- 750ml de água fervendo

Modo de Preparo:

Esmague as pimentas com a mostarda em pó, tomilho, aipo/salsão em pó, um pouco de sal, usando um pilão.

Junte o azeite e passe a mistura por toda a carne limpa.

Para a carne ficar mais saborosa coloque em uma travessa tampe e deixe marinar por 6 horas na geladeira, se for fazer de ultima hora também vai ficar gostoso mas o tempero não vai estar tão entranhado na carne.

Aquecer o forno a 190° C.

Coloque a carne em uma forma e leve ao forno.

Asse durante 12 minutos para 450g de carne, para 2kg de carne será 55 minutos se quiser uma carne mal passada e 15 minutos para cada 450g de carne, para 2kg de carne será 1h10 para ao ponto.

Retire do forno, coloque a carne em um prato, cubra com papel alumínio e deixe repousar por 30 minutos.

Faça então o molho.

Descarte o líquido que ficou na forma do assado mas não raspe os resíduos que ficar na forma.

Coloque a manteiga na forma.

Com a mão bem protegida e se tiver em casa um pinça utilize para segurar a forma sobre o fogão.

Acenda o fogo e misture na forma com a manteiga, a farinha, os cubos de carne, a cebola caramelizada ou o mel.

Cozinhe por 1 min, mexendo bem para raspar todo o resíduo da forma, em seguida, adicione gradualmente 750ml de água fervendo e misture.

Deixe ferver até o molho reduzir e ficar com uma consistência mais firme.

Corte a carne em fatias e sirva com o molho.

<http://comsaborperfeito.com/3868-2/>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse