

Medalhão de Filé Mignon



Ingredientes

4 medalhões de filé mignon
4 fatias de bacon
2 colheres Molho inglês
1/2 xícara de vinho tinto
1/2 xícara de água
1 colher de sopa de maizena
1 colher de sopa de manteiga
sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Tempere os medalhões com sal e pimenta, deixe por 20 minutos

Enrole as fatias de bacon nos filés e prenda com palitos de dente, caso você goste do bacon bem passado, frite eles um pouco antes de enrolar

Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e frite os filés ao seu gosto e reserve

Na mesma frigideira, adicione água com a Maizena dissolvida, o vinho, o molho inglês e deixe engrossar um pouco

Retorne os filés a frigideira para aquecer e misturar com o molho

Coloque cada medalhão em um prato, coloque um pouco de molho por cima, você poderá servir com com arroz branco, batata palha ou dorê a seu gosto.

Serve 4 pessoas, tempo de preparo 40 minutos

Fonte: <http://www.chefduka.com/medalhao%20de%20file%20mignon.htm>

São Paulo, SP, 14 de Novembro de 2012

Mkmouse