

Medalhão assado de filé mignon suíno



Ingredientes

- 1 peça de aproximadamente 1 Kg de filé mignon suíno
- 1 lata de cerveja
- suco de 2 limões
- 1/2 ramo de alecrim
- 1/2 ramo de salsa picada
- 1/2 ramo de cebolinha picada
- 2 colheres de sopa de orégano
- 1 colher de café de noz-moscada ralada
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de café de pimenta-do-reino moída
- 1 linguiça calabresa descascada
- 2 pacotes de bacon em fatias
- 1 taça de vinho branco seco

Modo de Preparo

1. Comece Cpreparando o tempero
2. Junte a cerveja e o suco de limão ao alecrim, à salsinha, à cebolinha, ao orégano, à noz-moscada, ao sal e à pimenta e reserve em uma tigela funda
3. Abra o filé mignon suíno ao meio, dando talhos com a faca na carne, para que fique parecendo um livro aberto
4. Coloque a linguiça inteira no meio do filé mignon e enrole como se fosse um rocambole
5. Coloque a carne delicadamente sobre o tempero e vá virando para que este penetre em toda a carne
6. É possível também acondicionar a carne em um saco próprio colocando o tempero dentro e ir virando de vez em quando, sempre tomando o cuidado para não desmanchar o enrolado
7. Preferencialmente todo esse processo deve ser feito no dia anterior, deixando a carne na parte superior interna da geladeira
8. Caso isso não seja possível, também pode-se temperar a carne com 2 a 3 horas de antecedência
9. Logo antes de levar ao forno para assar, retire a carne do tempero e a coloque em uma assadeira e envolva toda a superfície com as fatias de bacon
10. Jogue sobre a carne um pouco do tempero (peneirado se preferir) e um pouco do vinho branco e leve ao forno pré-aquecido à 180° para assar por cerca de 1 hora, sempre regando com o tempero e o vinho restantes
11. Na hora de servir, verifique se sobrou tempero, que pode ser levado ao fogo brando para reduzir, com um pouco de manteiga até se tornar um molho brilhante
12. Corte a carne em fatias finas e sirva com batatas, assadas ou cozidas, como preferir

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/97812-medalhao-assado-de-file-mignon-suino.html>

31 Janeiro de 2015

Mkmouse