



Steak sandwich



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

SANDUÍCHE

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------------------------|--------------------|-------------|
| Alho (espremido) | 3 dentes | 9 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Sal | 1 colher (chá) | 5 g |
| Filé mignon bovino (cortado em iscas) | 10 filés | 1,5 kg |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Cebola (fatiada) | 2 unidades grandes | 400 g |
| Vinho tinto seco | 3 colheres (sopa) | 45 ml |
| Açúcar | 2 colheres (chá) | 8 g |
| Baguete média (cortada ao meio) | 10 unidades | 1 kg |
| Muçarela (ralada) | 10 fatias | 170 g |
| Folhas de rúcula (rasgadas) | 1 maço médio | 150 g |

MAIONESE DE ALECRIM

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|
| Leite integral (gelado) | Meia xícara (chá) | 100 ml |
| Suco de limão | Meia colher (chá) | 2,5 ml |
| Óleo | 1 xícara (chá) | 200 ml |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim | 1 colher (chá) | 5 g |
| Sal | 3 pitadas | 1,2 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o alho, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a carne, e misture. Cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
2. Enquanto isso, prepare a maionese de alecrim: no copo do liquidificador, coloque o leite e o suco de limão, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, por 1 minuto, até obter uma emulsão uniforme. Polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Reserve na geladeira.
3. Em uma frigideira média, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o vinho e o açúcar, e cozinhe por 1 minuto, ou até reduzir até 2/3 do volume inicial. Retire do fogo e reserve.
4. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne temperada, aos poucos, e refogue por 6 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e reserve aquecido.
5. Espalhe a maionese de alecrim nas baguetes e disponha as iscas de carne, a cebola refogada, o queijo e a rúcula. Corte na diagonal e sirva em seguida.