Filet à chasseur

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Bacon (cortado em cubos pequenos)	2 xícaras (chá)	240 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (em lâminas)	5 dentes	20 g
Tomate (picado, sem sementes)	5 xícaras (chá)	700 g
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Vinho branco seco	Meia xícara (chá)	100 ml
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Cogumelo champignon fresco ou em converva (fatiado)	1 xícara (chá)	145 g
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	100 g
Alcatra (cortado em escalopes)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande coloque metade do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para

aquecer. Junte o bacon, a cebola e o alho e refogue por 6 minutos, ou até dourar a cebola. Adicione o tomate, o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente diluído no vinho branco, e a água. Misture, abaixe o fogo e cozinhe por 3 minutos, ou até engrossar. Acrescente o champignon e a ervilha, mexa, retire do fogo e reserve aquecido.

2. Em uma frigideira coloque o restante do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne, previamente temperado com o sal, e grelhe por 4 minutos de cada lado, ou até dourar. Retire do fogo, regue com o molho reservado e sirva em seguida.