



Entrecote ao molho secreto



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	5 colheres (sopa)	75 ml
Cebola (picada)	1 xícara (chá)	120 g
Conhaque	meia xícara (chá)	100 ml
Vinagre de vinho branco	meia xícara (chá)	100 ml
Mostarda Dijon	5 colheres (sopa)	85 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	meia xícara (chá)	50 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Tomilho seco	1 colher (sopa)	5 g
Leite integral	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Contrafilé bovino	-	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 e meia colher (chá)	7,5 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande coloque 4 colheres do Azeite de Oliva TERRANO® e leve ao fogo

alto para aquecer, junte a cebola e refogue por 3 minutos ou até ficarem transparentes. Acrescente o vinho e o vinagre, e cozinhe por 5 minutos ou até reduzir a metade. Adicione a mostarda e o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® previamente diluído no leite, misture e cozinhe por mais 3 minutos ou até formar um molho espesso. Coloque a salsa e o tomilho, e mexa. Retire do fogo, bata em liquidificador por 1 minuto e reserve.

2. Tempere a carne com o AJI-SAL® Profissional. Reserve.

3. Em uma frigideira antiaderente coloque o restante do Azeite de Oliva TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer, junte a carne e grelhe por 3 minutos de cada lado ou até ficar “ao ponto”. Retire do fogo e sirva com o molho.