



## Isclas de Alcatra ao Molho de Queijo



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Miolo de alcatra bovina (cortada em isclas)	-	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	meia colher (chá)	2,5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Leite	4 e meia xícaras (chá)	900 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	9 colheres (sopa)	90 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Pimenta-do-reino preta (em grãos, moída grosseiramente)	20 unidades	60 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto na geladeira por 15 minutos.

**2.** Em uma panela média, coloque 850 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite

previamente fervido, mexendo sem parar até encorpar. Acrescente o queijo e mexa por 5 minutos, ou até derreter. Retire do fogo e reserve.

**3.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne temperada, aos poucos, e refogue por 10 minutos, ou até que fique dourada.

**4.** Retire do fogo e sirva acompanhada do molho quente, da salsa e da pimenta-biquinho.