

Medalhão Myrcia Berg



Ingredientes

1 filé mignon cortado em medalhões,
sal e pimenta-do-reino a gosto.

Para o molho:

250 g de jabuticabas sem caroço,
250 ml de água,
40 g de açúcar,
1 dente de alho,
1 colher (café) de alecrim,
1 colher (café) de tomilho ou orégano,
50 ml de vinagre,
50 g de manteiga,
sal e pimenta-do-reino a gosto.

Para decoração: peras cortadas como quiser.

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes do molho e leve ao fogo. Deixe ferver por 5 minutos. Retire do fogo e passe na peneira. Ao caldo, junte 1 colher (chá) de amido de milho e leve ao fogo até engrossar. Frite os medalhões um por um na manteiga e só após tempere com sal e pimenta a gosto. Passe os cortes da pera levemente na manteiga. Arrume os medalhões, regue com o molho e decore com as peras. Sirva com arroz de ervas finas.

* O nome do prato origina-se de parte do nome científico da jabuticaba: Myrcia Cauliflora Berg.

Autor: Nelma Silva R. Alves | Serviços Compartilhados



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liguigás: www.liquigas.com.br

