# Filet ao molho de whisky com batatas rústicas

Olá, a receita de hoje tá deliciosa… Encontrinho de amigas, fizemos em 20 minutos esse prato: Medalhão de filet mignon com molho de whisky e batatas rústicas.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 1 medalhão alto por pessoa ou 2 pequenos;

– 2 coheres (sopa) de cebola picadinha;

– 1 caixinha de creme de leite;

– 3 colheres (sopa) de whisky;

– batatas cortadas em tiras com casca (1 por pessoa);

– sal, pimenta, alecrim, azeite e manteiga.

clique para ampliar

Modo de fazer: Tempere a carne com sal e pimenta (eu usei aquele tempero caseiro que está no blog). Esquente a frigideira e coloque uma colher de manteiga com um fio de azeite. Quando tiver bem quente coloque os filets em fogo alto, grelhe dos dois lados e em seguida o whisky.

clique para ampliar

Depois de colocar o whisky jogue um fósforo aceso e flambe. Cuidado, eu quase coloquei fogo na casa  Nunca tinha flambado antes.

clique para ampliar

Quando o fogo acabar tire os filets e coloque no forno pré-aquecido a 200 graus por 10 minutos. Na frigideira coloque a cebola, refogue por 5 minutos e em seguida coloque o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e está pronto. Fica delicioso.

Para as batatas: Corte com casca e tempere com sal, pimenta e alecrim. Coloque um pouquinho de azeite e coloque na Air-fryer (tem em outro post) por 15 minutos. Quem não tem essa panela coloca no forno.

clique para ampliar

Só montar os pratos. Fácil diferente e delicioso.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

---

# Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

– filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;

– sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);

– manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;

clique para ampliar

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado, dependendo da altura da carne;

clique para ampliar

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;

clique para ampliar

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.

clique para ampliar

Agora é só escolher o acompanhamento.

clique para ampliar

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$