

STROGONOFF SUÍNO



RENDIMENTO
10 porções



TEMPO DE PREPARO
40 minutos



CORTE
filé mignon



CATEGORIA
Cozido

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 kg de filé mignon suíno em tiras
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) MAGGI® Fondor
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 100 g de champignons fatiados
- 2 tomates picados
- 1 colher (sopa) de ketchup
- meia colher (sopa) de mostarda
- 1 lata de Creme de Leite

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, derreta 1 e meia colher (sopa) da manteiga, e doure a carne, aos poucos, em fogo alto, para não juntar suco. Reserve a carne, coloque na frigideira a manteiga restante e refogue a cebola. Junte a carne, tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Despeje o conhaque, deixe aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie. Deixe flambar até acabar a chama e junte os champignons. Acrescente os tomates, o ketchup e a mostarda e misture bem. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe por cerca de 5 minutos. Incorpore delicadamente o creme de leite e retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir com arroz branco e batata palha.