House Foods

Receita Medalhão de Filé-Mignon com Cebola Caramelizada e Molho Karê

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de óleo (45 ml)
- 2 cebolas fatiadas (400 g)
- 6 medalhões de filé-mignon, com 3 cm de altura (600 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo (60 g)
- 4 colheres (sopa) de Sakura Tradicional (60 ml)
- 1 garrafinha de leite de coco (200 ml)
- ½ tablete de **Vermont Curry House Foods** (115 g)
- 2 xícaras (chá) de água (500 ml)

Modo de preparo:

1 Em uma frigideira, em fogo baixo, adicione metade do óleo e refogue a cebola até que ela caramelize. Reserve

2 Sele o filé-mignon no restante do óleo, dourando os dois lados, e reserve.

3 Na mesma frigideira, adicione o açúcar, o Sakura Tradicional, o leite de coco e o **Vermont Curry House Foods**. Misture e adicione a água aos poucos até que todo o karê seja dissolvido. Volte a cebola e a carne para a panela, e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos.

4 Sirva acompanhado de gohan (arroz japonês cozido).

Dica:

- Para essa receita, usamos o **Vermont Curry House Foods Med**. Se quiser variar a picância, você pode usar a versão **Mild ou Hot**.
- Para ajustar o ponto da carne: cozinhe por 20 minutos se preferir a carne ao ponto e por 25 minutos que a quiser bem passada, sempre adicionando mais água para melhorar a fluidez do molho.
- Para o preparo do gohan: coloque 1 xícara (chá) Arroz para culinária oriental Sakura em uma tigela, lave duas a três vezes, escorra e transfira para uma panela. Acrescente 1 1/2 xícara (chá) de água e cozinhe em fogo médio até a água secar. Tampe a panela, diminua o fogo e cozinhe por mais 1 minuto. Desligue o fogo e deixe descansar por ao menos 10 minutos antes de servir.

+ **Rendimento:** 3 porções

ⓘ **Tempo de preparo:** 40 minutos

3 Sabores. Escolha sua picância.

Produto Vegetariano

Sakura

É qualidade para toda vida