

Filé mignon em "farce" verde
Chef Heiko Grabolle

Ingredientes:

- 400g de filé mignon suíno
- 200g de peito de frango
- 1 maço de salsa fresca
- 50 ml de óleo
- 1 ramo de alecrim e tomilho
- 50g de manteiga
- 300g de batata salsa
- 20g de brotos de beterraba

Modo de preparo:

Passo 1: limpar o filé mignon suíno, temperar com sal e pimenta e fritar em óleo e manteiga por todos os lados. Aromatizar com alecrim e tomilho e continuar fritando lentamente de 5 a 10 min, em fogo baixo.

Passo 2: lavar o maço de salsa fresca e triturar com um pouco de água no liquidificador. Levar ao fogo e aquecer até 40° a 50°. Peneirar em seguida. A seguir, cortar o peito de frango em cubos e processar fino. Acrescentar a pasta verde de salsa, misturar bem e temperar com sal e pimenta.

Passo 3: Abrir um plástico filme, espalhar a pasta verde de frango, colocar o filé mignon suíno por cima e enrolar como uma rocambole. Cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 20 min e deixar descansar por 10 min. Para finalizar, cortar em fatias e decorar com purê de batat salsa e brotos de beterraba.