

carne



Medalhões de vitela com molho de natas

ingredientes

Para 6 pessoas

- 1 kg de lombo de vitela
- 60g de margarina
- 450g de mísscaros
- 3 colheres de sopa de aguardente
- 3 colheres de sopa de Vinho do Porto
- 0.5l de molho "demi-glace"
- 1dl de natas

preparação

Corte o lombo de vitela em medalhões.

Salteie na manteiga durante 2 minutos, de cada lado. Retire do lume e conserve quente no forno.

Salteie os mísscaros na manteiga até que fiquem tenros.

Flambeie com aguardente.

Junte o Vinho do Porto e o molho "demi-glace". Deixe cozer 3 minutos.

Junte as natas e deixe cozer mais 3 minutos.

Deite sobre os medalhões e sirva.

