

Filet mignon com maçã

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1 lombinho de porco limpo
3 maçãs
60g de manteiga
1 chalota
1 c.s de chá de mostarda
2 c.s de pimentas esmagadas
1,5 dl de cidra
2 c.s de azeite Valle Madruga
1 pitada de paprika
Sal Marinho Rui Simeão



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



PREPARAÇÃO

Tempere o lombinho com sal, barre-o com a mostarda e depois passe-o nas pimentas esmagadas. Deixe repousar cerca de 10 minutos.

Entretanto, descasque as maçãs, corte-as em gomos grossos e retire as pevides.

Leve ao lume uma frigideira com metade da manteiga e do azeite, deixe derreter, junte os gomos de maçã e deixe-os cozinhar até ficarem douradinhos, mexendo de vez em quando.

Leve ao lume outra frigideira com o resto da manteiga e do azeite deixe aquecer junte o lombinho e deixe-o cozinhar até ficar douradinho de ambos os lados.

Junte a chalota picada a paprika e a cidra e leve ao forno, que já deve estar a 180°, durante 10 minutos.

Retire do forno e deixe repousar cerca de 10 minutos, retire o lombinho para um prato e leve a frigideira ao lume até ficar um molho cremoso desligue o lume.

Sirva o lombinho com a maçã decorado a gosto.



QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

