

FILE DE PORCO COM QUEIJO BOURSIN ALHO E ERVAS



CONFEÇÃO

- Na taça com o utrablade, coloque duas echalotas e misture 12 velocidade durante 10 segundos
- Colocar o acessório misturador e adicionar o azeite e executar o programa P1 slowcook 5 minutos a 130 °
- Adicionar o filé, a água, à cubo Knorr, o queijo Boursin, a maizena, os cogumelos e as batatas (também pode colocar as batatas no cesto de vapor) e programar P2 slowcook 130° 45 minutos.
- Receita inspirada de:
www.recettesaucompagnion.com/2016/02/filet-mignon-au-fromage-ail-et-fines-herbes.html

INGREDIENTES

- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS (230G)
- 2 ÉCHALOTAS (EU USEI CEBOLAS)
- 1 FILÉ CORTADO AOS BOCADOS
- 1 CUBOS KNORR DE CARNE OU DE GALINHA
- 150 ML DE ÁGUA
- SAL E PIMENTA Q.B.
- UMA COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- UMA COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 4 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE QUEIJO BOURSIN E ERVAS
- BATATAS AOS CUBOS Q.B.