



Capa de Filé com Legumes na Cerveja



Ingredientes

- Capa de Filé Sulita Linha Gourmet;
- 2 cenouras;
- 2 cebolas médias;
- 4 dentes de alho;
- 300ml de cerveja de sua preferência;
- 1 limão siciliano;
- 5 talos de salsão.



Tempo de preparo:

2h



Rendimento:

4 porções



Modo de Preparo:

1. Pique grosseiramente as cenouras, dentes de alho, cebola e salsão.
2. Disponha-os em uma forma, formando uma cama e o limão cortado ao meio.
3. Em seguida, sobre eles disponha a capa de filé Sulita.
4. Despeje sobre a carne a cerveja.
5. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 1h20 em temperatura 180°C.
6. Na sequência, retire o papel alumínio e leve ao forno com o dourador ligado por 10 a 15 minutos.
7. Estando assado, retire a capa de filé e o limão da forma e bata os demais ingredientes no liquidificador, formando um molho.
8. Regue a capa de filé com este molho e está pronto para servir.



Dica:

Cervejas escuras dão toque especial ao sabor do prato.