



## Trança de Bacon com Filé Mignon Temperado



### Ingredientes

- Bacon Fatiado Sulita;
- Filé Mignon Temperado.



Tempo de preparo:

2h



Rendimento:

4 porções



### Modo de Preparo:

1. Estenda um filme plástico em uma bancada para que possa montar a trança sobre ela.
2. Em seguida inicie com a montagem da trança de bacon colocando sobre o filme as fatias de bacon Sulita intercalando-as, horizontal e vertical, passando uma por cima e outra por baixo.
3. Feito isso, sobre o bacon, acrescente a peça de filé mignon Sulita e com auxílio do filme sob o bacon, envolva o filé mignon, formando um cilindro.
4. Leve para a geladeira por 30 minutos para que fique firme.
5. Após, retire o filme plástico e envolva a carne no papel alumínio.
6. Leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos à temperatura de 180°C.
7. Em seguida, retire o papel alumínio e leve novamente ao forno por mais 15 minutos à temperatura de 230°C e com dourador ligado, caso o forno tenha esta opção.  
Feito isso, pronto, já pode cortar em fatias e servir!