



Entrecote Sulita o molho de Ervilhas



Ingredientes

- 1 Entrecote Sulita
- 200g Ervilhas
- 50ml Molho de soja
- ½ cebola picada em cubos pequenos
- 1 alho picado
- 100ml de Creme de Leite
- 1 colher de amido de milho (dissolvido em ½ xícara de água)
- 100g de manteiga
- 100g Requeijão cremoso



Tempo de preparo:

7 hr



Porção:

3 pessoas



Modo de Preparo:

1. Retire o Entrecote Premium Sulita da embalagem, envolva no papel alumínio leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 min a 180°C.
2. Entrecote assado, sele-o na manteiga em uma frigideira e reserve.
3. Em uma frigideira, frite a cebola e o alho na manteiga e em acrescente as ervilhas, o molho de soja e se necessário, acrescente um pouco de água.
4. Misture bem e mexe tudo até reduzir.
5. Em seguida, acrescente o creme de leite e mexa por instantes até tudo se incorporar.
6. Para finalizar, leve ao molho o entrecote cozido e deixar ele aquecer no molho por poucos instantes e já pode servir!