



## MIGNON SURF'N'TURF



Nível  
Iniciante



Rendimento  
6 porções



Tempo de preparo  
40 Minutos



Ocasião  
Fim de Ano



Modo de preparo  
Assado

### INGREDIENTES

- 1 peça de Centro de Filé Mignon Swift Ouro
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de manteiga

- 400 g de Camarão Desc Pre-Coz E Visc 36/40 Swift
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- tomilho a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Tempere o filé-mignon com sal e pimenta.
2. Em uma frigideira, aqueça o azeite e sele a carne em todos os lados da peça.
3. Envolve a carne em papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 15 minutos.
4. Retire o papel-alumínio e mantenha no forno por mais 10 minutos ou até o ponto desejado
5. Enquanto isso, aqueça numa frigideira a manteiga e doure os camarões
6. Tempere com sal, pimenta e adicione o suco de limão. Finalize com o tomilho.
7. Sirva o filé-mignon com os camarões

### PRODUTOS UTILIZADOS



Centro de Filé Mignon  
Swift Ouro KG



Camarão Desc Pre-Coz  
E Visc 36/40 Swift 400G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)