



BOMBOM DA ALCATRA COM BATATA FRITA E MOLHO DE 3 MOSTARDAS



Nível
Intermediário



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
30 minutos



Ocasião
Especial
Dia dos Pais



Modo de preparo
Grelhado na
churrasqueira

INGREDIENTES

MOLHO DE 3 MOSTARDAS

- 100 g de mostarda amarela
- 100 g de mostarda djon
- 100 g de mostarda l'anciene
- 50 g de manteiga
- 100 ml de creme de leite fresco

BOMBOM DE ALCATRA

- 800 g de Bombom de Alcatra Swift Gran Reserva
- sal e Mix de Pimentas Swift a gosto

BATATA FRITA

- 400 g de Batata Pré-Frita Congelada Swift
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MOLHO DE 3 MOSTARDAS

1. Em uma panela, misture as 3 mostardas, a manteiga e o creme de leite, leve ao fogo por cerca de 3 a 4 minutos mexendo sem parar, até incorporar todos os ingredientes.

Bombom de alcatra

2. Tempere a carne com sal e pimenta a gosto.

3. Grelhe a peça na churrasqueira até ficar com uma crosta bonita, cerca de 3 a 4 minutos de cada lado. Corte uma folha de papel-alumínio e embrulhe a peça para chegar a um ponto uniforme no descanso da carne, isso deve levar de 5 a 7 minutos.

BATATA FRITA

1. Frite a batata em óleo quente até ficar dourada e crocante.

2. Fatie a carne. Sirva com o molho por cima da carne e as batatas fritas.

PRODUTOS UTILIZADOS



Bombom de Alcatra
Swift Gran Reserva



Batata Pré-Frita
Swift



Mix de Pimentas
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR