

Esta receita, apesar de muito calórica, é bastante saborosa. Não é para fazer muitas vezes, mas vale a pena experimentar - a carne suculenta e a mistura bombástica dos cogumelos frescos com o bacon cortados com a salada com laranja são excelentes.

Medalhões de Novilho com Bacon e Cogumelos

Ingredientes:

- 2 medalhões de novilho
- 3 dentes de alho laminados
- 1 folha de louro
- 1 fio de azeite
- +/- 20gr de manteiga + 1 noz de manteiga
- 50gr bacon cortado às tiras
- 1/2 embalagem de cogumelos frescos (usei brancos)
- vinho branco q.b. (50 a 75 ml)
- sal e pimenta q.b.
- alface q.b. + 2 laranjas aos cubinhos (temperar a gosto)
- bata frita pala-pala q.b. (caseiras)

Preparação:

Começar por fritar as batatas e reservar. Preparar a alface e as laranjas. Depois sim, dar toda a atenção à restante receita.

Numa frigideira anti-aderente colocar os dentes de alho laminados, um fio de azeite e cerca de 20gr de manteiga e a folha de louro. Assim que a manteiga estiver derretida colocar os medalhões. Temperar só nesta fase com sal e pimenta a gosto. Deixar os medalhões cozinhar apenas alguns minutos de cada lado e retirar.

Na frigideira, que ficou com os sucos da carne, juntar o bacon às tiriinhas e deixar fritar um pouco. Adicionar agora os cogumelos frescos, laminados. Temperar novamente a gosto. Assim que os cogumelos estiverem cozinhados retirar e reservar.

Juntar agora o vinho branco e uma pequena noz de manteiga. Deixar reduzir até ficar um molho espesso.

Servir os medalhões regados com o molho, acompanhados com os cogumelos e bacon, as batatas fritas, e uma salada de alface e laranja.

Deliciem-se!