

ESPECIAL BOTECOS

Delícias de boteco
com Demi Glace.

CHEF





SEJA PARA ASSISTIR AOS JOGOS DO TIME DO
CORAÇÃO, PAQUERAR OU ENCONTRAR COM
OS AMIGOS, OS BOTECOS SÃO OS MELHORES
LUGARES PARA DEIXAR ESSAS OCASIÕES
AINDA MAIS ESPECIAIS.

PORQUE TÃO BOM QUANTO OS NOSSOS
PRODUTOS, SÃO OS PETISCOS QUE VOCÊ
SABE OFERECER PARA CADA MOMENTO.
AFINAL, REUNIR TANTOS BRASILEIROS NUMA
MESA PARA COMEMORAR É UM DOM SEU.

POR ISSO, PREPARAMOS ESTE RECEITUÁRIO.
SÃO COMBINAÇÕES DE AROMA E SABOR QUE
FAZEM DE SUAS COMIDINHAS VERDADEIRAS
OBRAS-PRIMAS E VÃO DEIXAR AS VISITAS DE
SEUS CLIENTES AINDA MAIS GOSTOSAS.

APRECIE. APROVEITE. ENCANTE.



TRIO DE MIGNON

Receitas preparadas com mais de uma opção de molho é mais do que uma tendência, é um novo conceito. Com a linha CHEF, você não só garante o sabor e aroma dos seus pratos, como o retorno dos seus clientes.



PORÇÃO DE FILÉ MIGNON SERVIDA COM OS MOLHOS:
madeira, gorgonzola e mostarda.

DICAS DO CHEF:
acompanhe seu filé
com fatias de pão.



FILÉ APERITIVO AO MOLHO MADEIRA

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



3 MINUTOS

MÉDIO



MODO DE PREPARO:

- Misture a água com a Base Demi Glace CHEF® e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve.
- Tempere o filé com o Tempero Refoga MAGGI® e reserve.
- Aqueça o azeite e junte o filé reservado e salteie até o ponto desejado.
- Aqueça o restante do azeite e salteie as cebolas, junte o vinho e deglanceie a panela. Junte a Base Demi Glace CHEF® reservada e cozinhe por alguns minutos até que o molho fique homogêneo.
- Junte o molho à carne.

INGREDIENTES:

- 400ml água
- 40g CHEF® Base Demi Glace
- 500g filé mignon em cubos
- 10g MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 40ml azeite extravirgem
- 200g cebola em rodelas
- 100ml vinho madeira



FILÉ APERITIVO AO MOLHO DE GORGONZOLA

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



3 MINUTOS

MÉDIO



INGREDIENTES:

- 500ml água
- 40g CHEF® Base Demi Glace
- 500g filé mignon em cubos
- 10g MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho
- 20ml azeite extravirgem
- 100g queijo gorgonzola
- 100g NESTLÉ® Creme de Leite UHT

MODO DE PREPARO:

- Misture a água com a Base Demi Glace CHEF® e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve.
- Tempere o filé com o Tempero Refoga MAGGI® e reserve.
- Aqueça o azeite e junte o filé reservado e salteie até o ponto desejado.
- Misture o queijo gorgonzola com o Creme de Leite NESTLÉ® e junte ao molho. Aqueça e misture até ficar homogêneo.
- Junte o molho à carne.



FILÉ APERITIVO AO MOLHO DE MOSTARDA

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



3 MINUTOS



MÉDIO



INGREDIENTES:

- 500ml água
- 40g **CHEF® Base Demi Glace**
- 500g filé mignon em cubos
- 10g **MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho**
- 40ml azeite extravirgem
- 100g Mostarda Dijon
- 60g Mostarda Ancienne

MODO DE PREPARO:

- Misture a água com a Base Demi Glace **CHEF®** e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve.
- Tempere o filé com o Tempero Refoga **MAGGI®** e reserve.
- Aqueça o azeite e junte o filé reservado e salteie até o ponto desejado.
- Junte as mostardas à Base Demi Glace **CHEF®** reservada e cozinhe por alguns minutos até que o molho fique homogêneo e se reduza ao ponto desejado.
- Junte o molho à carne.





FILÉ APERITIVO AO MOLHO DE COGUMELOS

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



INGREDIENTES:

- 500ml água
- 40g **CHEF® Base Demi Glace**
- 500g filé mignon em cubos
- 10g **MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho**
- 40ml azeite extravirgem
- 50g manteiga
- 200g shitake
- 200g shimeji
- 100ml vinho branco
- 5g ciboulette picada

MODO DE PREPARO:

- Misture a água com a Base Demi Glace **CHEF®** e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve.
- Tempere o filé com o Tempero Refoga **MAGGI®** e reserve.
- Aqueça o azeite e junte o filé reservado e salteie até o ponto desejado.
- Aqueça a manteiga e refogue os cogumelos até amolecer. Junte o vinho e cozinhe até secar. Adicione a Base Demi Glace **CHEF®** reservada e cozinhe por alguns minutos até que o molho fique homogêneo e se reduza ao ponto desejado.
- Junte o molho à carne e decore com a ciboulette.



FILÉ APERITIVO COM BACON, AZEITONA E ALECRIM

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



INGREDIENTES:

- 500ml água
- 40g **CHEF® Base Demi Glace**
- 500g filé mignon em cubos
- 10g **MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho**
- 100g bacon em pedaços pequenos
- 20ml azeite extravirgem
- 80g azeitona verde sem caroço
- 3g alecrim fresco picado

MODO DE PREPARO:

- Misture a água com a Base Demi Glace **CHEF®** e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve.
- Tempere o filé com o Tempero Refoga **MAGGI®** e reserve.
- Salteie o bacon no azeite. Junte o filé reservado e salteie até o ponto desejado. Acrescente a azeitona e salteie rapidamente. Junte ao molho reservado e acrescente o alecrim picado. Decore com um ramo de alecrim.





FILÉ APERITIVO AO MOLHO DE PIMENTA VERDE

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



3 MINUTOS



MÉDIO

INGREDIENTES:

- 500ml água
- 40g **CHEF® Base Demi Glace**
- 500g filé mignon em cubos
- 10g **MAGGI® Tempero Refoga Cebola e Alho**
- 40ml azeite extravirgem
- 20g manteiga
- 5g pimenta verde

MODO DE PREPARO:

- Misture a água com a Base Demi Glace **CHEF®** e prepare conforme as instruções da embalagem. Reserve.
- Tempere o filé com o Tempero Refoga **MAGGI®** e reserve.
- Aqueça o azeite e junte o filé reservado e salteie até o ponto desejado.

- Aqueça a manteiga e refogue a pimenta para liberar aroma e sabor. Junte a Base Demi Glace **CHEF®** reservada e cozinhe por alguns minutos até que o molho fique homogêneo e se reduza ao ponto desejado.
- Junte o molho à carne.





PARA CONQUISTAR AINDA MAIS OS SEUS CLIENTES
E FACILITAR O SEU DIA NA COZINHA, ACESSE
WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR
E CONHEÇA A LINHA CHEF® COMPLETA,
ALÉM DE SABOROSAS RECEITAS.



Reproduz o suco do assado de carnes



Base para molhos escuros



Reproduz o suco do assado de aves

0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

RECOMENDADO POR:

