



Steak sandwich



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

SANDUÍCHE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho (espremido)	3 dentes	9 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	Meia colher (chá)	2,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Filé mignon bovino (cortado em iscas)	10 filés	1,5 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (fatiada)	2 unidades grandes	400 g
Vinho tinto seco	3 colheres (sopa)	45 ml
Açúcar	2 colheres (chá)	8 g
Baguete média (cortada ao meio)	10 unidades	1 kg
Muçarela (ralada)	10 fatias	170 g
Folhas de rúcula (rasgadas)	1 maço médio	150 g

MAIONESE DE ALECRIM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite integral (gelado)	Meia xícara (chá)	100 ml
Suco de limão	Meia colher (chá)	2,5 ml
Óleo	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o alho, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a carne, e misture. Cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
2. Enquanto isso, prepare a maionese de alecrim: no copo do liquidificador, coloque o leite e o suco de limão, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, por 1 minuto, até obter uma emulsão uniforme. Polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Reserve na geladeira.
3. Em uma frigideira média, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o vinho e o açúcar, e cozinhe por 1 minuto, ou até reduzir até 2/3 do volume inicial. Retire do fogo e reserve.
4. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne temperada, aos poucos, e refogue por 6 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e reserve aquecido.
5. Espalhe a maionese de alecrim nas baguetes e disponha as iscas de carne, a cebola refogada, o queijo e a rúcula. Corte na diagonal e sirva em seguida.