



Steak à la Madère









Com quem? En famille

2+ Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



💔 20ml Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.



💖 200ml Huile d'Olive Extra Vierge Gallo Réserve

- · 4 bavettes d'aloyau
- · 150g haricots verts
- · 200g pommes de terre blanches
- 150g farine de maïs
- 800ml bouillon de légumes
- 4 gousses d'ail
- 50g beurre
- · 100ml vin de Madère

Modo de preparação

Porter le bouillon de légumes à ébullition et ajouter un peu 1 d'huile d'olive extra vierge réserve Gallo. Dès qu'il commence à bouillir, baisser le feu et ajouter la farine de maïs petit à petit, en mélangeant bien au fouet jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Placer cette crème dans un moule à pâtisserie rectangulaire (le chemiser avec de l'huile d'olive), lisser et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit solide. Couper en cubes et faire frire avant de servir.

- Couper les haricots verts en fines lanières et les faire bouillir 2 avec les pommes de terre.
- Faire frire les steaks assaisonnés de sel et de poivre dans 3 l'huile d'olive chaude des deux côtés et réserver. Rafraîchir avec le vin de Madère et laisser l'alcool s'évaporer.
- Ajouter les steaks à la sauce. Ajouter le vinaigre de vin de 4 Madère Gallo D.O et le beurre avec le feu éteint. Bien mélanger jusqu'à obtenir une sauce lisse et brillante.
- Servir les steaks recouverts de la sauce avec le maïs frit, les 5 pommes de terre et les haricots verts sautés.

Produtos utilizados



Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O. Vinaigres Sélectionnés



Réserve Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide