



• ESPECIAL •

Boteco





Seja para assistir aos jogos do time do coração,
paquerar ou encontrar com 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.

Índice

Filé Aperitivo AO MOLHO MADEIRA	9
Filé Aperitivo AO MOLHO DE GORGONZOLA	10
Filé Aperitivo AO MOLHO DE MOSTARDA	13
Filé Aperitivo AO MOLHO DE COGUMELOS	14
Filé Aperitivo AO MOLHO DE PIMENTA VERDE	17
Filé Aperitivo COM BACON, AZEITONA E ALECRIM	18
Hambúrguer DE FRALDINHA	21
Chuleta AO MOLHO DE GENGIBRE	22

Tyio 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 pratos, como o retorno dos seus clientes.

Porção de Filé Mignon servida com os molhos: madeira, gorgonzola e mostarda.



Dica do Chef:
Acompanhe seu filé com fatias de pão.





Filet Aperitivo ao Molho Madeira

Ingredientes

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

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 deglaceie 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.



Rendimento

4 porções



Tempo

3 minutos



Dificuldade



Fileé Aperitivo ao Molho de Gorgonzola

Ingredientes

500 ml água
40 g **CHEF**® Base Demi Glace
500 g fileé mignon em cubos
10 g **MAGGI**® Tempero Refoga Cebola e Alho
20 ml azeite extravirgem
100 g queijo gorgonzola
100 g **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 fileé com o **Tempero Refoga MAGGI**® e reserve.
- Aqueça o azeite e junte o fileé 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.



Rendimento

4 porções



Tempo

3 minutos



Dificuldade





Fileé Aperitivo ao Molho de Mostarda

Ingredientes

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



Rendimento

4 porções



Tempo

3 minutos



Dificuldade



Fileé Aperitivo ao Molho de Cogumelos

Ingredientes

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

Modo de Preparo

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



Rendimento
4 porções



Tempo
3 minutos



Dificuldade
● ● ○





Fileé Aperitivo ao Molho de Pimenta Verde

Ingredientes

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

Modo de Preparo

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



Rendimento

4 porções



Tempo

3 minutos



Dificuldade



Fileté Aperitivo com Bacon, Azeitona e Alecrim

Ingredientes

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



Rendimento

4 porções



Tempo

3 minutos



Dificuldade





Hambúrguer de Fraldinha

Ingredientes

40 g de CHEF® Roti de Carne
1 kg de fraldinha com gordura moída 2 vezes
30 ml de azeite de oliva
2 g de pimenta-do-reino moída

Modo de Preparo

- Junte todos os ingredientes e forme hambúrgueres de 80 g cada.
- Sele em uma chapa os dois lados do hambúrguer e cozinhe até o ponto desejado.



Rendimento

13 porções



Tempo

X minutos



Dificuldade



Chuleta Grelhada ao Molho de Gengibre

Ingredientes

Molho de Gengibre

15 g de CHEF® Rôti de Carnes
300 ml de água
15 g de MAGGI® Creme de Cebola
2 g de tomilho
½ colher de chá de gengibre em pó

Chuleta

600 g de chuletas (6 unidades)
12 g de MAGGI® Gril

Modo de Preparo

Molho de Gengibre

• Prepare o Rôti de Carnes CHEF® conforme instruções da embalagem e adicione juntamente o Creme de Cebola MAGGI®, o tomilho e o gengibre em pó. Reserve.

Chuleta

• Tempere as chuletas com o Gril MAGGI®.
• Grelhe as chuletas.

Finalização

• Sirva com arroz branco, salada verde com tomates e o molho de gengibre.



Rendimento

6 porções



Tempo

30 minutos



Dificuldade





*Conheça nossos produtos
e mais receitas deliciosas no site:*

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR

SAC:

0800 770 1176

