



CONTRA FILÉ GRELHADO FINALIZADO COM SAL DE PARRILLA



Nível
Intermediário



Rendimento
1 porção



Tempo de preparo
10 minutos



Ocasão
Dia a Dia



Modo de preparo
Churrasqueira

INGREDIENTES

- Sal de Parrilla a gosto
- 1 peça de Contra Filé Swift Bronze

MODO DE PREPARO

1. Coloque a carne em uma grelha bem quente e asse por aproximadamente 3 minutos de cada lado ou até que fique dourada.
2. Retire da brasa e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos antes de cortar.
3. Tempere com sal de parrilla e sirva.

DICA: Para manter a suculência do corte o melhor é temperar a carne após grelhar

PRODUTOS UTILIZADOS



Sal Granulado
para Parrilla



Contra Filé
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR