

**Nome da Receita:**

Do sal ao sabor: Experiências com carne de sol

Chef Michel Mário

Ingredientes:

01 kg de filé de carne de sol (filé mignon)

300g de feijão verde

200ml de manteiga de garrafa

300g de batata doce

300g de queijo coalho

04 unid de banana da terra madura

200g de tomate

200g pimentão verde

200g de pimentão amarelo

200g de cebola roxa

200g cebola branca

500g de gordura vegetal para fritura

2l de água

300ml de mel de engenho

200ml de cachaça

300g de limão siciliano

200g de pimenta de cheiro

200g de cebolinha verde

100g de coentro

300g de farinha panko

Sal Q.B.

200g de bacon

05 unid de caju

Modo de Preparo:

Realize a salga da carne de acordo com a técnica apresentada. Em seguida, reserve. Depois de cozinhar o feijão verde, elabore um vinagrete com as verduras na descrição para acompanhar o prato. Acrescente um purê de banana da terra com mel e cachaça. Para finalizar adicione um crispy de batata doce frita na gordura. E sirva!