

Carne Meat

Ingredientes para 4 pessoas

Ingredients 4 pax

4 fatias Queijo Cabra Curado Reserva BeiraLacte
1 fatia Queijo Picante da Beira Baixa DOP BeiraLacte
1 fatia Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP BeiraLacte
4 unid. Medalhões de vitela
1 dl Óleo vegetal
Azeite Q.b.
Sal Q.b.
Pimenta Q.b.
Alho francês 200 g
Cenoura 200 g

Molho:
2 dl Bechamel

4 slices Cheese Cabra Curado Reserva BeiraLacte
1 slice Cheese Picante da Beira Baixa DOP BeiraLacte
1 slice Cheese Amarelo da Beira Baixa DOP BeiraLacte
Veal medallions x4
1dl (3oz.) Olive oil
Salt to taste
Pepper to taste
200 g (0,4 lbs) Leek
200 g (0,4 lbs) Carrot

Souce:
2 dl (6oz.) Bechamel sauce

QUEIJO/CHEESE CABRA CURADO RESERVA BEIRALACTE,
QUEIJO/CHEESE PICANTE DA BEIRA BAIXA DOP BEIRALACTE,
QUEIJO/CHEESE AMARELO DA BEIRA BAIXA DOP BEIRALACTE

Preparação

Temperar os medalhões com sal e pimenta. Reservar, cortar o queijo em fatias retirando a casca. Levar ao microondas para derreter. Cortar os legumes em juliana, saltear em azeite e temperar com sal. Fritar os medalhões na gordura e reservar. Preparar o molho, juntar o bechamel com os queijos, levar ao lume até derreter. Colocar num prato a cama de legumes e os medalhões, regar com o molho e decorar com o crocante de queijo.

Acompanhar com / Should follow with:

Tinto **dois pontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C,
Castas Touriga Nacional, Aragonêz, Jaen
e Alfrocheiro

Preparation

Season the medallions with salt and pepper. Set aside, slice the cheese and remove its rind. Melt the cheese in the microwave oven. Cut the vegetables into thin julienne strips, sauté them in olive oil and season with salt. Fry the medallions in fat and set aside. Prepare the sauce; add the béchamel sauce with the spicy cheese, warm over medium heat until the cheeses melt. Place the bed of vegetables and the veal medallions with the cheese pudding on a plate, baste with the sauce and garnish with the crispy cheese.

