



MOLHO BÉARNAISE



Básicos



14 MIN



FÁCIL



340 GRAMAS



YÁMMI 2

Ingredientes

- 1 chalota
- Estragão q.b. (só as folhas)
- 20 g de vinagre de vinho branco
- 30 g de vinho branco (30 ml aprox.)
- 200 g de manteiga
- 3 gemas de ovo
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1º** No copo coloque a chalota aos pedaços e as folhas de estragão. Pressione o botão Turbo (se necessário, baixe com a espátula o que se acumulou nas paredes do copo e volte a pressionar o botão Turbo).
- 2º** Junte o vinagre e o vinho branco e programe 30 segundos na velocidade 9. De seguida, regule 5 minutos, a 100°C na velocidade 3.
- 3º** Adicione a manteiga, as gemas, sal e pimenta a gosto e programe 8 minutos, a 37°C na velocidade 3

Nota: Este é um molho ótimo para acompanhar carnes mal passadas, peixe e espargos. Pode ser servido quente ou à temperatura ambiente.

Dica: Este é um molho ótimo para acompanhar carnes mal passadas, peixe e espargos. Pode ser servido quente ou à temperatura ambiente.