

FILÉ MIGNON SUÍNO COM MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

1,5 kg de filé mignon suíno
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
150 g de champignon
6 colheres (sopa) de molho de mostarda
200 ml de cerveja clara
6 colheres (sopa) de margarina
3 xícaras (chá) de água
sal, pimenta-do-reino, tempero baiano e cebolinha a gosto
4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta-do-reino, tempero baiano (ou pelo tempero de sua preferência).

Em uma panela de pressão, fogo alto, coloque 3 colheres (sopa) de margarina, espere derreter. Coloque o alho picado, e em seguida a carne já temperada.

Após dar uma fritada rápida na carne, adicione a cerveja, e tampe a panela.

Após começar a chiar, abaixe o fogo, e deixe 25 minutos na pressão.

Em uma panela, coloque as 3 xícaras (chá) de água para ferver.

Adicione o champignon, com sal.

Deixe ferver por 4 minutos.

Retire a água e reserve.

Em outra panela derreta 3 colheres (sopa) de margarina, frite a cebola picada.

Acrescente o champignon, a mostarda, desligue o fogo e acrescente a cebolinha, reserve.

Abra a panela de pressão, fatie a carne, dê uma dourada no azeite.

Coloque a carne em uma travessa, e cubra com o molho que está reservado.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15667-file-mignon-suino-com-molho-de-mostarda.html>