

FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon em bifés
Sal e pimenta-do-reino preta moída na hora
1 tablete de caldo de carne
3 colheres (sopa) de conhaque
1/2 xícara de água quente
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa) de mostarda
Salsinha fresca picada a gosto
Manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino.

Em uma frigideira, frite os filés na manteiga até ficar no ponto, regue os filés com o conhaque e deixe flambar, depois reserve.

No molho que restou na frigideira, junte o caldo de carne dissolvido na água quente e deixe reduzir um pouco.

Junte o creme de leite, vá adicionando a mostarda e mexa bem por cerca de 2 minutos até todos os ingredientes estarem incorporados.

Adicione salsinha a gosto.

Despeje o molho por cima dos filés.

Como acompanhamento, sugerimos batatas assadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16115-file-ao-molho-de-mostarda.html>