

# FILÉ AO MOLHO DE CAFÉ E CALDA DE AMEIXAS

## INGREDIENTES

3 medalhões de filé de 280 g cada um  
3 dentes de alho  
5 colheres (sopa) de mostarda  
8 colheres (sopa) de café forte e sem açúcar  
8 colheres de calda de ameixas em conserva  
1 colher de manteiga  
Pimenta preta a gosto  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com pimenta preta e sal agosto, e reserve.

Aqueça uma frigideira com azeite e em seguida coloque os medalhões, deixando selar por aproximadamente 4 minutos de cada lado para que fique ao ponto.

Retire os filés da frigideira e adicione a manteiga e o alho.

Quando o alho começar a dourar, adicione o café para dissolver o fundo da frigideira.

Acrescente a mostarda e a calda de ameixas, e deixe reduzir.

Coloque os filés novamente na frigideira por apenas 1 minuto.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17346-file-ao-molho-de-cafe-e-calda-de-ameixas.html>