

FILÉ NA MOSTARDA DA VERI

INGREDIENTES

- 1 peça filé mignon
- 500 g bacon
- 1 tubo mostarda amarela
- 1 tubo mostarda com curry
- sal a gosto
- 1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a peça de filé mignon numa forma, salpique sal por toda ela, em cima e em baixo, lambuze a carne com mostarda normal e deixe bastante mostarda sobre a carne, depois cubra com as fatias do bacon.

Coloque no forno em 200 °C por 30 minutos, depois corte a peça ao meio e verifique o cozimento da carne.

Quando a carne estiver no ponto certo, retire o bacon, pique em pedaços pequenos e coloque em uma panela.

Adicione todo o suco que a carne soltou na forma, na panela junto ao bacon.

Fatie a peça de filé com a grossura de um dedo mais ou menos, todo o suco que solta nessa fase, reserve.

Adicione a panela com o bacon, coloque a carne fatiada num pirex de vidro e deixe dentro do forno desligado.

Na panela que está o bacon e o suco da carne, adicione o vidro da mostarda com curry e o creme de leite, deixe ferver bem.

Prove o sal, se achar necessário adicione mais, após isso jogue o molho em cima da carne.

Ligue o forno para que aqueça um pouco a carne junto com o molho, sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22589-file-na-mostarda-da-veri.html>