

MEDALHÃO AO MOLHO MOSTARDA

INGREDIENTES

4 medalhões de filé mignon
3 dentes de alho picado
sal e pimenta-do-reino a gosto
4 fatias de bacon
2 colheres sopa de óleo
4 colheres sopa de maionese
4 colheres sopa de creme de leite sem soro
4 colheres de mostarda
cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os medalhões com o alho picado, o sal e a pimenta-do-reino.
Enrole cada medalhão em uma ou 2 fatias de bacon.
Aqueça o óleo e frite os medalhões dos dois lados.
Coloque em uma travessa e reserve.
Em outra travessa misture bem a maionese, o creme de leite e a mostarda.
Por fim coloque no prato o medalhão, por cima o molho e depois a cebolinha junto com a salsinha.
Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37596-medalhao-ao-molho-mostarda.html>