

# ESTROGONOFE DE FILÉ MIGNON À PAULISTA

## INGREDIENTES

700 g de filé mignon cortado em tiras finas  
1 cebola média bem picada  
1 dente de alho bem picado  
1 colher e 1/2 de molho inglês (colher de sopa)  
2 colheres de sopa de azeite  
sal a gosto  
1 pitada de pimenta do reino preta  
6 colheres de sopa de ketchup  
1/2 colher de sopa de molho de mostarda amarela  
1 caixa de creme de leite desnatado (ou 1 lata)  
1/2 xícara de chá de água filtrada

## MODO DE PREPARO

Tempere o filé com o sal, a pimenta do reino, a cebola e o alho.  
Frite tudo com o azeite até dourar a carne.  
Acrescente o molho inglês e misture bem.  
Adicione a água e espere levantar fervura.  
Abaixe o fogo e adicione a mostarda e o catchup.  
Misture bem e adicione o creme de leite aos poucos, sempre misturando.  
Espere esquentar bem pouco, mexendo bem até formar uma mistura homogênea.  
Sirva a seguir, com batata palha e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45074-estrogonofe-de-file-mignon-a-paulista.html>