

FILÉ COM PÁPRICA À MODA DO DR. FLÁVIO

INGREDIENTES

1,5 kg de mignon cortado em filés
1/2 pacote de páprica doce
1 xícara de chá de molho inglês
1 xícara de chá de molho shoyu
1 xícara de chá de mostarda
2 latas de creme de leite
3 dentes de alho picado
azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de mignon com alho picado e sal a gosto.

Em uma vasilha, misture o molho inglês, o molho shoyu e a mostarda.

Deposite os filés sobre a mistura dos molhos de modo que a carne fique totalmente coberta.

Reserve por alguns minutos para pegar sabor.

Em uma panela funda, frite a carne em azeite, tomando cuidado para não passar do ponto.

Reserve os filés fritos em uma travessa.

Despeje na panela usada para fritar a carne, o molho que sobrou e acrescente a páprica doce e o creme de leite sem soro.

Em fogo baixo, mexa o molho até que fique bem homogêneo, sem deixar levantar fervura.

Despeje o molho sobre a carne reservada.

Leve ao forno pré aquecido e deixe tempo suficiente somente para aquecer a carne e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50844-file-com-paprica-a-moda-do-dr-flavio.html>