

CONTRA-FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA CREMOSO

INGREDIENTES

500g de contra-filé em bifes
1 cebola média
1 dente de alho
2 colheres de (sopa) de mostarda
1 xícara de (chá) de creme de leite
1 xícara de (chá) de leite
1 colher de (sopa) de manteiga
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes dos dois lados com o sal e o alho amassado.
Doure os bifes dos dois lados na manteiga.
Retire-os da panela.
Nesta panela, doure as cebolas, cortadas em anéis finos.
Retorne os bifes e aqueça-os bem.
Adicione a mostarda e misture o creme de leite e o leite aos poucos na panela.
Acrescentar a pimenta-do-reino.
Se o molho ficar muito grosso, acrescente um pouco mais de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56045-contrafile-ao-molho-de-mostarda-cremoso.html>