

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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