

# FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA

RECEITA DA @MMELOWS



## INGREDIENTES

- 4 bifés de filé
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Se for mostarda comum, páprica e um pedacinho de caldo de carne ou sal\*

## INSTRUÇÕES

1. Deixe a frigideira em fogo bem alto e pincele azeite ou óleo por toda frigideira.
2. Tempere os filés com sal e pimenta do reino e coloque na frigideira. Frite dos dois lados no ponto desejado. Tire os filés e reserve.
3. Na mesma frigideira, coloque 1/2 xícara de água e misture para soltar os resíduos da carne que ficou.
4. Junte a mostarda, o creme de leite e misture até engrossar.

\*Não faz parte da receita original, mas eu acrescentei páprica aos filés e ao molho um pouco de sal ou um pedacinho bem pequeno (1/3) de caldo de carne. Ficou uma delícia!