

## Filé ao Molho de Mostarda

**1,2** kg filé mignon, cortado em medalhões  
**4** colheres de sopa manteiga  
**1/2** xícara conhaque  
**2** tabletes caldo de carne  
**4** colheres de sopa mostarda  
**350** gramas creme de leite fresco, pasteurizado (nata)  
**2** xícaras água, fervendo  
**2** colheres de sopa salsa, picada  
quanto basta sal  
quanto basta pimenta do reino

Aqueça uma porção da manteiga na frigideira (cerca de 1/2 colher de sopa). Frite os filés um a um, acrescentando manteiga conforme o necessário. Tempere-os depois de fritos com sal e pimenta à gosto. Após fritar, mantenha-os aquecido (por exemplo em uma travessa mantida quente no forno). Após terminar a fritura, é hora de flambar os filés: coloque-os em uma frigideira grande, em fogo alto, regue com o conhaque e incline a frigideira no fogão até o conhaque incendiar. Quando o fogo se extinguir, passe os filés para a travessa aquecida. Junte o caldo de carne dissolvido em 2 xícaras de água fervente a gordura que ficou na frigideira e leve ao fogo até ferver. Adicione a mostarda e mexa bem. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e a salsa picada e misture bem. Despeje o creme sobre os filés e sirva em seguida.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 5)