

Filé de frango ao molho de mostarda

Ingredientes:

Sal a gosto

4 filés de frango

1/2 xícara (chá) de caldo de galinha

1/2 xícara (chá) de creme de leite

2 dentes de alho grandes bem picados

1 xícara (chá) de vermute branco seco

2 colheres (chá) de estragão seco

1 colher (chá) bem cheia de mostarda importada

Modo de Preparo:

Coloque o vermute em uma frigideira e leve ao fogo alto. Junte o alho e o estragão. Quando ferver, acrescente os filés e diminua o fogo. Deixe os filés cozinharem por cerca de 7 minutos e retire-os. É importante que não fiquem cozidos demais. O centro dos filés deverá estar ainda rosado ao retirá-los. Adicione os demais ingredientes à frigideira, exceto a mostarda, e mexa constantemente até que o molho adquira consistência, sem deixar ferver. Junte a mostarda ao molho, misture bem e, em seguida, acrescente os filés de frango. Sirva-os ainda quentes ou, se preferir, à temperatura ambiente.

Categoria: Aves

Temperatura: Quente

Dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1h

Rendimento: 4 porções