

## Filé de Frango com Molho de Mostarda



### Ingredientes

- 6 filés de peito de frango
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cebolas em rodelas finas
- 1 folha de louro
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 xícaras (chá) de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de leite sem soro

### Modo de preparo

Tempere os filés com o sal e a pimenta. Em uma frigideira, em fogo médio, aqueça o óleo com 1 colher de sopa da manteiga e frite os filés até dourar. Reserve em uma travessa aquecida dentro do forno desligado. Na mesma frigideira, esquite a manteiga restante e frite a cebola por 3 minutos. Acrescente o louro, o caldo de galinha, o vinho e cozinhe por 5 minutos em fogo baixo. Coe e volte ao fogo médio. Adicione a mostarda e cozinhe por mais 2 minutos. Misture o amido de milho com a água e junte ao molho até engrossar, mexendo sem parar. Desligue e misture o creme de leite. Acerte o sal e sirva sobre os filés.

**Rendimento:** 6 porções