



## Entrecote Sulita Em Escalope Com Molho de Champignon



### Ingredientes

- 1 Entrecote Premium Sulita
- 200g Farinha de arroz ou trigo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de cream cheese
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 bandeja de champignon
- alecrim
- Sal a gosto



Tempo de preparo:

40 min



Porção:

3 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Corte e escalopes (pedaços grandes), empane-os na farinha de arroz ou trigo com uma pitada de sal e sela eles no azeite em uma frigideira bem aquecida para formar uma crosta.
2. Estando todos os lados bem selados, acrescente todos os ingredientes, exceto o alecrim.
3. Estando todos incorporados, finalize com o alecrim.
4. Pronto, pode servir!