



## Sanduíche Com Contra-File Americano



### Ingredientes

- 200g Contra-filé
- 1 colher de sopa Mel
- 1\2 xícara Maionese
- 2 colheres de sopa de mostarda
- Pão Folha
- 3 pepinos em conserva
- 2 fatias de Queijo mussarela
- 1\2 cebola cortadas em tiras
- 1 folha de alface



### Modo de Preparo:

1. Corte o contra-filé em bifés finos e sele na frigideira até dourar e reserve.
2. Em uma tigela prepare um molho misturando a maionese, mostarda e mel.
3. Inicie a montagem do sanduíche, aplicando a alface, o queijo, a carne sobre a folha, em seguida o molho e o pepino em conserva cortado em tiras no meio da folha e feche o sanduíche formando uma trouxinha com a folha.
4. Pronto, pode servir.

#### Dica:

pode substituir a maionese pelo iogurte grego.