# Carne de panela com molho de mostarda

www.receitasdafia.com/receitas/carne-de-panela-com-molho-de-mostarda

Uma explosão de sabor: carne macia e suculenta com molho de mostarda e tomilho.

Carne de panela com molho de mostarda

60 min 5 porções

## Ingredientes

- 500 g de carne (músculo ou miolo de paleta)
- Azeite a gosto
- 2 cebolas picadas em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 400 ml de água
- Tomilho a gosto (opcional)
- 5 colheres (sopa) de mostarda

## Modo de Preparo

1. Corte a carne em pedaços médios e tempere-a, reservando-a.

2. Aqueça uma panela de pressão em fogo médio e refogue as cebolas até dourarem.

3. Adicione os pedaços de carne e o alho à panela e refogue por mais 15 minutos.

4. Cubra a carne com água e adicione o tomilho e 2 colheres de sopa de mostarda. Misture bem.

5. Aumente o fogo, tampe a panela e deixe a carne pegar pressão. Após a panela chiar, diminua o fogo e cozinhe por mais 20 minutos, certificando-se de que a carne esteja macia.

6. Coloque a carne em um refratário, reservando o molho na panela.

7. Acrescente mais 3 colheres de sopa de mostarda no molho da panela e cozinhe em fogo médio até ferver e engrossar.

8. Despeje o molho sobre a carne no refratário e sirva. Bom apetite!