



## MEDALLONES DE RES A LA PROVENZAL

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de pan molido
- 4 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de perejil, picado
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de puré de tomate
- 1 taza de caldo de res
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

### Procedimiento:

1. Mezcla el pan molido con el queso parmesano, los ajos y el perejil. Salpimenta los medallones y pásalos por la mezcla anterior apretándolos para que se adhiera perfectamente a la carne.
2. En una sartén caliente el aceite y fríe los medallones por ambos lados al término de tu elección.
3. A parte, en una cacerola caliente el puré con el caldo de res y el consomé, mezcla perfectamente y deja cocinar hasta que el líquido se reduzca a la mitad.
4. Sirve los medallones bañando con la salsa y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Medio

**Porciones:**

4