



MEDALLONES EN SALSA DE PISTACHE

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/3 de taza de azúcar (65 ml)
- 2 tazas de caldo de res (500 ml)
- ½ taza de vino tinto (125 ml)
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta en 2 cucharadas de agua
- 350 g de pistaches, troceados y tostados
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones de res, calienta el aceite y fríelos por ambos lados al término de tu elección reserva.
2. Para la salsa, en una cacerola funde la mantequilla, sofríe los ajos hasta que estén ligeramente dorados, agrega el azúcar, el caldo de res y el vino tinto, agrega la fécula de maíz previamente disuelta en agua, mezcla perfectamente hasta que espese ligeramente.
3. Agrega los pistaches y el consomé de pollo, mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
4. Sirve los medallones bañados con la salsa de pistache y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4