



FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO

Ingredientes:

- 8 medallones de res
- 3 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de echalotte finamente picado
- 3 cucharadas de harina
- ½ taza de vino tinto (125 ml)
- 1 lata de caldo de res
- 1 taza crema para batir (250 ml)
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones, calienta el aceite y fríelos al término de tu elección reserva.
2. Calienta la mantequilla y fríe el echalotte, agrega la harina y deja que tome un color ligeramente dorado, añade el vino y deja hervir hasta que se evapore el alcohol.
3. Añade el caldo de res y la crema para batir sazona con sal y pimienta y deja hervir moviendo constantemente hasta que espese ligeramente.
4. Sirve los medallones bañando con la salsa de vino.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4