FILETE AL VINO TINTO CON COSTRA DE PIMIENTA

Ingredientes:

1kg de filete de res limpio

1 cucharada de romero seco y picado

2 cucharaditas de sal de grano

1 cucharadita de pimienta negra molida

2 cucharadas de hojuelas de cebolla deshidratada

1 taza de aceite de olivo

1/4 taza de vino tinto

Procedimiento:

Horno Precalentado a 220C

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6 porciones