



FILETE DE RES A LA MANTEQUILLA

Ingredientes:

- 1kg filete de res
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1/2 cucharadita de tomillo seco y deshidratado
- 1/2 cucharadita de romero seco y deshidratado
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2 ajos exprimidos
- 2-3 cucharadas de sal

Procedimiento:

- 1) Mezcla la mantequilla con el tomillo, romero, la pimienta, el jugo de los ajos y la sal.
- 2) Cubre el filete con la mezcla de mantequilla.
- 3) Coloca el filete en una charola y hornea 30min para obtener un medio término. Si te gusta más cocido, déjalo un poco más dentro del horno.

Ofrecelo con espárragos blancos al horno.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8 porciones

