



## FILETE CON CHAMPIÑONES AL VINO TINTO Y PAPA AL HORNO

### Ingredientes:

- 4 medallones de filete de res
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal

### Para los champiñones:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 tazas de champiñones fileteados (300 gr)
- Sal al gusto
- $\frac{3}{4}$  taza de vino tinto (180 ml)
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de caldo de res o pollo (375 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disueltas en  $\frac{1}{4}$  taza de agua fría (60 ml)

### Para la papa al horno:

- 4 papas blancas medianas enteras y cocidas con cáscara
- Sal al gusto
- 4 rebanadas de tocino picado y dorado
- 4 rebanadas de jamón de pavo picado
- 1  $\frac{1}{4}$  tazas de crema (310 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1  $\frac{1}{4}$  tazas de queso manchego rallado (120 gr)

Horno precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones por ambos lados y séllalos en una sartén caliente con un poco de aceite hasta que obtengan el término deseado. Reserva.
2. Para los champiñones, calienta una sartén con aceite y saltea la cebolla picada. Agrega los champiñones y sazona al gusto. Cuando estén suaves, añade el vino tinto y deja al fuego a que hierva y se evapore el alcohol.
3. Agrega el caldo, el consomé y la fécula previamente disuelta. Deja al fuego a que suelte el

---

hervor nuevamente y se espese un poco. Reserva.

4. Para la papa rellena, corta horizontalmente las tapas de las papas. Con una cuchara pequeña saca el relleno con mucho cuidado sin perforar las paredes de la papa. Te deben quedar como unas cazuelitas. Apachurra el relleno de las papas que sacaste y resérvalo.
5. Coloca las papas huecas en una charola con papel aluminio y hornea por 20 minutos.
6. Mezcla el tocino y el jamón. Agrega la papa apachurrada, la crema, el consomé y  $\frac{3}{4}$  taza de queso manchego rallado.
7. Saca las papas del horno y rellénalas. Colócalas nuevamente en la charola y coloca encima el resto del queso.
8. Hornea nuevamente por 20 minutos hasta que el queso se gratine y dore.
9. Sirve el filete con los champiñones al vino tinto y ofrece con la papa al horno.

<b>Tiempo de preparación:</b>	30 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	40 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4