



FILETE DE RES AL JEREZ

Ingredientes:

- 1 filete de res entero, de 1.5 kg aproximadamente
- 1 diente de ajo, picado
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite

Para la salsa:

- 4 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla, picada finamente
- 2 cucharadas de harina
- 1 ½ tazas de jerez (375ml)
- 1 taza de caldo de carne (250ml)
- Sal y pimienta, al gusto

HORNO PRECALENTADO A 210°C

Procedimiento:

1. Para el filete, unta la carne con el ajo, la sal y la pimienta. Calienta el aceite y séllalo por ambos lados coloca en un refractario. Hornea durante 60 minutos o hasta que se haya cocido por completo retira del horno y reserva.
2. Para la salsa, calienta la mantequilla, agrega la cebolla hasta que se vuelva transparente, incorpora la harina y mueve hasta que dore ligeramente. Agrega el jerez y el caldo de carne, moviendo constantemente hasta que espese ligeramente. Sazona al gusto.
3. Ofrece el filete, cortado en medallones y bañados con la salsa. Acompaña con papas al gratín.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6