



FILETE DE RES CON CEBOLLAS CARMELIZADAS

Ingredientes:

- 4 medallones de filete de res
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de caldo de res
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 ½ piezas de cebolla fileteada
- Sal al gusto
- 2 cucharaditas de azúcar
- 3 tazas de caldo de res (750 ml)
- 3 cucharaditas de fécula de maíz disuelta en ¼ taza de agua fría

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

- Salpimenta los filetes por ambos lados y séllalos en una sartén caliente con aceite vegetal. Agrega la media taza de caldo de res, tapa y cocina a fuego bajo hasta que la carne esté bien cocida. Reserva.
- En una sartén, saltea las cebollas con un poco de aceite. Sazona con sal al gusto y agrega el azúcar. Cocina a fuego medio hasta que las cebollas estén suaves y con un ligero todo dorado. Reserva.
- En la misma sartén donde preparaste la carne, vierte el caldo de res, tapa y cocina a fuego medio hasta reducirlo a la mitad.
- Agrega la fécula de maíz previamente disuelta. Cuando suelte el hervor, retira del fuego.
- Sirve el filete sobre una cama de cebollas caramelizadas y baña con la salsa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4