



FILETE DE RES CON JITOMATE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 frasco de jitomate deshidratado, cortados en tiras (320 g)
- 2 cucharadas de perejil, picado
- Sal y pimienta al gusto
- 8 medallones de res
- 2 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite, fríe los ajos y los jitomates hasta que doren ligeramente, agrega el perejil, mezcla hasta incorporar y reserva.
2. Salpimenta los medallones de res, calienta el aceite y fríelos por ambos lados al término de tu elección, agrega los jitomates y mezcla perfectamente.
3. Sirve los medallones con los jitomates y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4