



FILETE DE RES CON MANTEQUILLA AL PEREJIL

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 2 dientes de ajo, picados
- ¼ de taza de perejil, picado
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res

Procedimiento:

- Bate la mantequilla con el ajo y el perejil, hasta que se integren perfectamente y tenga una consistencia cremosa. Vierte la mezcla en papel encerado y forma un rollo, refrigera hasta que esté firme.
- Salpimenta los medallones, calienta en una sartén 4 cucharadas de la mantequilla al perejil y fríe los medallones al término de cocción de tu preferencia.
- Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4