



FILETE DE RES CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 4 medallones de filete de res
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de caldo de res o pollo (125 ml)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 2 tazas de champiñones fileteados (400 gr)
- Sal al gusto
- 1 lata de leche evaporada (340 ml)
- Tiras de tortilla fritas para acompañar

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones por ambos lados y séllalos en una sartén caliente con un poco de aceite. Vierte el caldo, tapa y cocina a fuego bajo hasta que estén bien cocidos. Reserva.
2. Saltea la cebolla en un poco de aceite. Añade los champiñones y sazona con sal al gusto. Cuando estén suaves, vierte todo en la licuadora junto con la leche evaporada. Licúa hasta obtener una salsa tersa.
3. Sirve el filete con la salsa de champiñones y acompaña con las tortillas fritas. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4