



FILETE DE RES CON SALSA DE CIRUELA

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res
- 2 cucharadas de aceite

Para la salsa:

- 2/3 de taza de jugo de naranja (85 ml)
- ½ taza de salsa BBQ (125 ml)
- 1 cucharada de mostaza
- 1 frasco de mermelada de ciruela (281 g)

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones, en una sartén caliente el aceite y sofríe los medallones por ambos lados al término de tu elección, reserva.
2. En el mismo sartén caliente el jugo, la salsa BBQ, la mostaza y la mermelada, mezcla hasta integrar los ingredientes y cocina hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve los medallones, baña con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4