



FILETE DE RES CON SALSA MARTAJADA Y REQUESÓN

Ingredientes:

- 8 medallones de filete de res
- Sal y pimienta, al gusto
- 300 g de requesón
- 2 cucharadas de epazote, picado
- ½ cebolla, picada Para la salsa
- 8 jitomates, partidos en cuartos
- ½ cebolla, partida en trozos
- 1 diente de ajo
- 3 chiles serranos

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones por ambos lados. Calienta una sartén con aceite y cocina hasta obtener el término de tu elección.
2. Mezcla el requesón con el epazote, la cebolla y sazona al gusto. Reserva.
3. Para la salsa, asa todos los ingredientes. Lléalos a la licuadora y tritura ligeramente.
4. Para servir coloca un medallón de carne, cubre con un poco de requesón y baña con la salsa martajada.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4