



FILETE DE RES EN ADOBO

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de res
- 3 cucharadas de aceite
- 4 chiles anchos, sin semillas y remojados en agua caliente
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de cacahuates (100 gr)
- ¼ de taza de almendras (50 gr)
- 1 ½ tazas de caldo de pollo (375 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 50 g de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones, en una sartén caliente el aceite, fríe los medallones por ambos lados al término de tu elección reserva.
2. Licúa los chiles con la cebolla, los ajos, los cacahuates, las almendras, el caldo de pollo y el consomé. Coloca los medallones en un refractario previamente engrasado, báñalos con el adobo, espolvorea el queso. Hornea durante 10 minutos o hasta que el queso se funda.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4