



FILETE DE RES EN SALSA DE CHILE

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)

Para la salsa:

- 5 piezas de tomate
- 5 piezas de jitomate
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 pieza de chile chipotle seco

Para la guarnición:

- 6 tortillas de maíz fritas en tiritas
- Crema y queso rallado para acompañar

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones de res por ambos lados. Séllalos en una sartén con aceite vegetal por ambos lados. Añade el caldo y tapa. Cocina a fuego bajo hasta que se cocinen bien. Reserva.
2. Asa el chile, remójalo en agua caliente y escurre. Cuece los tomates y los jitomates en agua con sal. Escurre y licúa con la cebolla, el ajo, el consomé y el chile chipotle seco. Vierte la salsa en una cacerola y permite que suelte el hervor.
3. Sirve el filete con la salsa, crema, queso y tortilla fritas encima. Ofrece.

Porciones:

4