



FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA

Ingredientes:

- 1 filete de res, entero
- Sal y pimienta, al gusto
- $\frac{3}{4}$ de taza de harina de trigo (150 gr)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- $\frac{1}{2}$ taza de vino tinto (125ml)
- 1 taza de caldo de res (250ml)
- 1 taza de crema (250ml)
- Pimientas negras enteras, cantidad necesaria

Procedimiento:

1. Corta el lomo en escalopas y salpimenta, pásalos por la harina hasta cubrirlos por completo y fríelos en el aceite caliente por ambos lados hasta que se hayan cocido retíralos y reserva.
2. Incorpora el vino al sartén donde freíste la carne, agrega el caldo, la crema, las pimientas enteras y sazona deja en el fuego hasta que espese ligeramente.
3. Para servir, coloca el filete bañado con la salsa.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6