



## FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO

### Ingredientes:

- 8 medallones de res
- 3 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de echalotte finamente picado
- 3 cucharadas de harina
- ½ taza de vino tinto (125 ml)
- 1 lata de caldo de res
- 1 taza crema para batir (250 ml)
- Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones, calienta el aceite y séllalos al término de tu preferencia.
2. Calienta la mantequilla y fríe el echalotte, agrega la harina y cocina hasta que cambie de color.
3. Añade el caldo de res y la crema para batir sazona con sal y pimienta y
4. Sirve los medallones bañando con la salsa de vino.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Medio

**Porciones:**

4