



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 sazón 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