



FILETE DE RES ENVUELTO EN TOCINO

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res
- 8 rebanadas de tocino
- Palillos, los necesarios
- 1 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 16 cebollitas cambray, sin tallo
- 1 pimiento morrón rojo, cortado en juliana

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones, envuelve con el tocino y sujeta con palillos. Calienta en una sartén el aceite y fríe los medallones por ambos lados al término de tu elección reserva.
2. En una sartén calienta la mantequilla y fríe las cebollas y el pimiento, sazona y cocina hasta que estén bien cocidos.
3. Ofrece los medallones con las cebollitas y el pimiento morrón rojo.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4