



FILETE MIGNON CON JAMÓN SERRANO Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 6 filetes de res de 150g cada uno
- 1 diente de ajo, picado finamente
- ½ cucharada de pimienta
- 1 pizca de sal
- ½ taza de salsa de soya (125ml)
- ¼ taza de salsa inglesa (60ml)
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de vino tinto (250ml)
- 1 taza de caldo de res (250ml)
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de hierbas finas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 manojos de espárragos, cocidos al dente
- 400 g de jamón serrano

Procedimiento:

1. Marina los filetes con el ajo, la pimienta, la sal, la salsa de soya, salsa inglesa y aceite de oliva. Déjalos reposar durante 25 minutos.
2. Calienta el aceite restante y sella los filetes por ambos lados al término de tu elección (4 minutos término rojo, 5 a 6 medio, 7 a 8 bien cocido, con sartenes gruesos y precalentados de 8 a 10 minutos). Reserva.
3. En el mismo sartén donde se cocieron los filetes, agrega el vino tinto, dejar que se evapore el alcohol, agrega lo que sobró de la marinada de la carne, el caldo de res previamente mezclado con la harina y las hierbas finas. Dejar cocinar hasta que espese ligeramente.
4. A parte calienta la mantequilla, saltea los espárragos, sazona con sal y pimienta al gusto reserva.
5. Para servir, coloca sobre un plato rebanada de jamón serrano, encima un filete y sobre este un poco de los espárragos y baña con la salsa.

Tiempo de preparación: 45 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4