



FILETE MIGNON CON SALSA DE HONGOS

Ingredientes:

- 8 filetes mignon, gruesos
- 12 rebanadas de tocino
- Palillos de madera
- 1 barra de mantequilla (90g)
- 4 echalotes finamente picados
- 500 g de champiñones rebanados
- 1 cucharada de harina
- 1 taza de vino tinto (250ml)
- 2 tazas de caldo de res (500ml)
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 cucharada de paté, al gusto (opcional)

Procedimiento:

1. Rodea cada uno de los filetes con dos rebanadas de tocino fíjalas con la ayuda de palillos y reserva.
2. Calienta la mantequilla y fríe los echalotes, añade los champiñones y la harina hasta que dore ligeramente agrega el de vino y deja cocinar hasta que reduzca el líquido. Por último agrega el caldo y sazona al gusto. Cocina durante unos minutos o hasta que los champiñones se suavicen un poco. Agrega el paté revolviendo bien hasta que quede incorporado.
3. A parte, fríe los filetes al término de tu preferencia. Ofrécelos bañados con la salsa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4