



FILETES AL PEREJIL

Ingredientes:

- 1 taza aceite oliva (250 ml)
- ½ cebolla chica
- ½ manojo de perejil
- 2 limones, solo el jugo
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 1 diente de ajo
- ¼ taza agua (60 ml)
- 2 cucharadas de consomé en polvo
- Salpimenta al gusto
- 8 medallones de res gruesos
- 3 cucharadas de aceite
- Arroz para acompañar

Horno precalentado a 200° C.

Procedimiento:

1. Licúa el aceite con la cebolla, el perejil, el jugo de limón, la salsa inglesa, el ajo, el agua y el consomé reserva.
2. Salpimenta al gusto los filetes calienta el aceite y séllalos.
3. Coloca en un refractario los filetes, baña con la salsa y hornea por 40 minutos o hasta que los filetes estén al termino de tu elección.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4