Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

este es un plato que mi madre siempre preparaba para mi y creo que es uno de mis favoritos

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 k filetes de ternera no demasiado finos
- 1 cebolla grande
- harina
- sal y pimienta
- 1 hoja de laurel
- 300g de rovellons(setas dequeñitas)
- 2 copas de vino blanco
- 1 copa de agua

Preparación:

Paso 1

ppasamos la carne por harina y la doramos,reservamos en la misma cazuela doramos la cebolla añadimos la sal pimienta y laurel la carne el vino y el agua cuando empieza a hervir añadimos los rovellons y dejamos a fuego lento hasta que la carne este tierna y la salsa espese.