

**Creador:** karma



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

### Ingredientes para 4 personas :

- 4 filetes de ternera
- Harina
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 2 dientes de Ajo
- 500 gr. Champiñones
- Aceite y sal
- 1/2 vaso vino tinto
- 1/2 caldo carne
- Pimienta

### Preparación:

#### Paso 1

Pasamos los filetes salpimentados por harina y freímos en una sartén con aceite. Ponemos en la misma sartén los champiñones troceados para que se doren. Sazonamos y cuando estén dorados los retiramos. Ponemos un poco más de aceite en la misma sartén y hacemos un sofrito de cebolla, ajo y tomate rallado. Dejamos que se haga durante 10 minutos. Añadimos las setas y los filetes. Rehogamos bien. Incorporamos el vino y el caldo y cocinamos hasta que la carne este tierna, más o menos durante una hora y media. Fuego lento