

FILETES RUSOS EN SALSA PROBENZAL



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

CUIDADO CON EL PAN ! PORQUE CON ESTA SALSA EN CASA SE COME UN MONTON!!

Ingredientes para 4 personas :

- PARA LOS FILETES:
- 1 HUEVO
- 1 CEBOLLA PICADA
- una miga de pan mojada en leche,
- PARA LA SALSA:
- 1K DE TOMATE TRITURADO
- UNA CEBOLLA GRANDE
- SAL Y PIMIENTA
- UNA COPA DE VINO TINTO
- UNA CUCHARADITA DE TOMILLO, OREGANO Y ROMERO

Preparación:

Paso 1

SE MEZCLAN TODOS LOS INGREDIENTES DE LOS FILETES Y SE RESERBAN TAPADOS EN LA NEVERA, EN UNA CAZUELA SE PONE LA CEBOLLA MUY PICADITA CON UN CHORRITO DE ACEITE Y SE SOFRIE, DESPUES SE AÑADE EL TOMATE LA SAL, PIMIENTA, OREGANO, TOMILLO Y ROMERO Y SE DEJA A FUEGO MEDIO UNOS 5 MIN ANTES DE AÑADIR EL VINO TINTO, ENTONCES SE DEJA A FUEGO MINIMO, MIENTRAS SACAMOS LA CARNE QUE TENIAMOS PREPARADA Y EN UNA SARTEN BIEN CALIENTE SE VAN HACIENDO LOS FILETITOS QUE DESPUES AÑADIREMOS A LA SALSA SE DEJAN UN PAR DE MINUTOS MAS PARA QUE SE EMPAPEN DE SABOR Y LISTO!!