FILETE GRATINADOS

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

Creador: *Juan Neira Dura*

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 FILETES 1ª
- 4 LONCHAS DE JAMON SERRANO
- CUÑA DE QUESO
- SAL
- PIMIENTA
- ACEITE

Preparación:

Paso 1

- EN SARTÈN AL FUEGO CON ACEITE DE OLIVA. MARCAREMOS VUELTA Y VUELTA LOS FILETES. SALPIMENTAMOS Y COLOCAMOSEN UNA PLAC DE HORNO

Paso 2

, COLOCAMOS LAS LONCHAS DE JAMON Y CUBILIMOS CON VARIAS LAMINAS FINAS DE QUESO INTRODUCIMOS EN EL GRILL PRECALENTADO HASTA QUE GRATINE

Paso 3

- ESTE PLATO PODEMOS ACOMPAÑAR DE GUARNICION CON PASTA