Filetes rusos con salsa de cebolla

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

Creador: Penny



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 k de Carne picada
- 1 Huevo
- 3 Cebollas
- Galleta picada
- Salsa de soja
- 2 dientes de Ajo
- Aceite
- Pimienta y sal
- Mermelada de frambuesa o de arándanos
- 1/2 vaso de Agua
- Patatas
- Margarina
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Preparar las filetes rusos mezclando la carne con huevo, ajo, cebolla picada, sal y pimienta. Deben quedar casi como una bola ovalada. Pasar por galleta picada y freír. Retirar.

Paso 2

En la misma sartén dónde se han hecho los filetes freír la cebolla, cortada en juliana, despacio hasta que esté transparente. Añadir ½ vaso de agua y un buen chorro de salsa de soja y cocer unos minutos.

Paso 3

Incorporar los filetes y cocer unos 10 minutos a fuego lento. Hervir las patatas 20 minutos. Una vez escurridas, volver a meterlas en la olla añadir una cucharada de margarina y un poco de perejil. Dejar que la margarina se derrita bien. Servir con mermelada de frambuesa o de arándanos.