

Filetes rusos con salsa de cebolla



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

Creador: Penny **Recetizador:** consuelo ruso m



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.