

## Filetes rusos con salsa de cebolla



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny **Recetizador:** Ahh

**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.