Filetes con alcachofas

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:

Sazonar los filetes con sal y pimienta. En una cazuela calentar aceite con la margarina. Agregar los filetes y dorar. Retirar y en la misma grasa freír la cebolla picada fina durante 10 min. Añadir las alcachofas y rehogar. Espolvorear con pan rallado. Verter el vino y el caldo y cocer 10 min. Incorporar los filetes y la nata. Espolvorear con las hierbas y cocer unos minutos más. Servir con arroz blanco.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 por persona de Filetes de ternera, pollo o pavo
- 1 Cebolla
- 8 Corazones de alcachofas congeladas
- 1/2 Vaso vino blanco
- 50 ml de Caldo pollo
- 2 cucharadas de Aceite
- 1 cucharada de Margarina
- 2 cucharadas de Nata
- 2 cucharadas de Pan rallado
- Perejil
- Salvia
- Romero
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Sazonar los filetes con sal y pimienta. En una cazuela calentar aceite con la margarina. Agregar los filetes y dorar. Retirar y en la misma grasa freír la cebolla picada fina durante 10 min.

Paso 2

Añadir las alcachofas y rehogar. Espolvorear con el pan rallado. Verter el vino y el caldo y cocer 10 min. Incorporar los filetes y la nata. Espolvorear con las hierbas y cocer unos minutos más. Servir con arroz blanco.