

Filetes con alcachofas



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

Creador: Penny **Recetizador:** Araceli Martine



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.