Filetes de ternera al chocolate

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Filetes de Ternera (medio kilo)
- Mantequilla
- Aceite - Perejil
- Queso rallado
- Chocolate
- 1 limon
- - Sal - Ajo
- 1 copa de brandy

Preparación:

Paso 1

Derretimos dos cucharadas de mantequilla y las picamos con una ramita de perejil, 1 pastilla de chocolate o una cucharilla si es en polvo, echamos una cucharada de queso rallado y un chorrito de limón y lo rehogamos mezclándolo muy bien. Finalmente agregamos la copa de brandy y dejamos reducir al gusto.

Paso 2

Mientras tanto limpiamos los filetes de ternera de nervios, si los hubiera, los adobamos con sal y ajo machacados y los freímos en aceite. Finalmente colocamos la ternera en una fuente, y cubrimos los filetes con la mezcla que hemos preparado y lo servimos inmediatamente. Podemos acompañar los filetes con champiñones, ensalada, verduritas, etc.