

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 3 personas :

- - Una cebolla
- - 3 cucharadas de aceite
- - 30 gr de mantequilla
- - Una cucharada de perejil picado
- - Un vaso de vino tinto
- - 1/3 de vaso de agua
- - Una cucharada rasada de harina
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla. En una sartén poner un poco de aceite, que justo cubra el fondo, calentar y poner la cebolla para que apenas se dore. Añadir entonces el vino y un poco de agua. Hacer cocer despacito. En una taza mezclar mantequilla con un poco de harina. Añadirlo a lo de la sartén. Cuando el filete esté hecho se vierte en la salsa el jugo que ha soltado. Echar perejil picado y cubrir la carne con esta salsa.