

Receta de Filetes Rellenos de Setas

20 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes de Noviembre os dejo esta exquisita receta de **Filetes Rellenos de Setas**, es un plato que sorprenderá a vuestra familia por su presentación y después por su rico sabor.

Ingredientes

- Filetes de ternera (dos o más según comensales)
- Setas (seis o siete)
- Espárragos verdes (un manojo)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cebolleta (una)
- Harina (una o dos cucharadas)
- Leche (uno o dos vasos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Palillos de brocheta

Modo de Preparación

1. Lavar las setas y cortar en lonchas finas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, echar las setas laminadas, la cebolleta partida muy finita y el ajo también en láminas, dejar que se refría todo
3. Añadir la harina y rehogar, echar la leche y remover hasta que se haga una bechamel, añadir un poco de sal
4. Extender los filetes y aplastarlos un poco, colocar encima la bechamel y dejar que se enfríe
5. Enrollar los filetes con cuidado que no se salga el relleno, pincharlos con un palo de brocheta por los dos extremos
6. Ponerlos a dorar en una sartén con un poquito de aceite durante unos minutos
7. Precalentar el horno a 200º y meter los filetes durante unos cinco minutos
8. Limpiar los espárragos y hacerlos en una sartén a la plancha, dejándolos al dente
9. Servir los filetes enrollados acompañados de los espárragos y.....buen provecho!!!