

Receta de Filetes de Ternera a la Cerveza

24 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y sencilla receta de **Filetes de Ternera** con una salsa especial de cerveza que le da un rico sabor a los filetes, espero que la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Filetes de ternera (500grs)
- Cebolla (una)
- Cerveza (una)
- Sal
- Aceite de oliva
- Harina

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva al fuego
2. Poner sal a los filetes y pasarlos por harina, freírlos por los dos lados en el aceite, sacarlos y reservar en una fuente
3. Picar la cebolla en juliana y refreírla en el mismo aceite de los filetes, dejar hasta que esté bien pochadita
4. Añadir los filetes y el bote de cerveza
5. Dejar hervir unos cuarenta minutos, hasta que la carne esté tierna
6. Servir caliente y podéis acompañar de unas patatas fritas o un arroz blanco y.....buen provecho!!!