

Receta de Filetes de Ternera con Especias

16 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo otra receta de carne, en esta ocasión son unos **Filetes de Ternera con Especias**, es una estupenda manera de comer la ternera que seguro que os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Filetes de ternera (cuatro o más según comensales)
- Leche
- Aceite de oliva
- Huevos (dos)
- Pan rallado
- Pimentón (una cucharadita)
- Sal (al gusto)
- Tomillo (una cucharadita)
- Ajo en polvo (una cucharadita)
- Perejil picado (para decorar)

Modo de Preparación

1. Poner los filetes de ternera en una fuente honda y cubrirlos con leche, taparlos con film transparente y meter al frigorífico unas seis horas
2. Mezclar el pan rallado con las especias y dejar en una bandeja
3. Batir bien los huevos y reservarlos
4. Pasado el tiempo, sacar los filetes de la leche y rebozarlos en el huevo y después en el pan rallado con especias
5. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva caliente y freír los filetes por los dos lados
6. Poner en una fuente sobre papel absorbente y espolvorear con el perejil picado
7. Podéis servir estos filetes con un puré de patatas como guarnición o si lo preferís con una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!