

Receta de Filetes Rusos en Salsa

20 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestra amiga **Raquel Alcaide**, esta vez nos recomienda preparar estos **Filetes Rusos en Salsa**, nos cuenta que a su familia les encantan y que espera que nos gusten también a nosotr@s.

Ingredientes

- Carne picada de cerdo y ternera (medio Kg de cada)
- Huevos (tres o cuatro)
- Ajo y Perejil
- Pan rallado
- Levadura (medio sobre)
- Harina
- Sal
- Vino blanco (un vasito)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Pastilla de AVECrem
- Condimento amarillo
- Huevos duros para acompañar (dos o tres)

Modo de Preparación

1. En un bol, batir los huevos y después echar la carne picada, un poco de sal, el ajo picado y el perejil también picado y un chorrito de vino blanco y remover bien todo.
2. Echar la levadura, esto es un truco para que queden más esponjosos, remover y echar un poco de pan rallado envolviendo bien todo y dejándolo reposar un rato
3. En una cacerola con un poco de aceite, refreír la cebolla bien picadita y el pimiento rojo picado o en tiritas si queréis y unos dientes de ajo y perejil machacados
4. Cuando esté bien refrito, echar un poco de harina, el condimento y el vaso de vino blanco, dejar que se evapore un poco y añadir agua y la pastilla de AVECrem, dejar hervir un poco, poner el fuego al mínimo y ajustar la sal
5. Poner aceite en una sartén al fuego
6. Formar los filetes haciendo primero una bola y después aplastarla con las manos y pasarlos por harina
7. Freír en el aceite caliente por ambas caras hasta que queden dorados
8. Echarlos en la salsa, procurando que queden cubiertos de caldo y dejar cocer un rato para que queden

Filetes Rusos en Salsa

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

blanditos

9. Decorar con los huevos duros, servir calientes y....buen provecho!!!
