

Receta de Filetes De Ternera Rellenos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica receta de carne de ternera, y acompañada de verduras que resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Filetes de ternera tiernos (según comensales)
- Maíz (unos 60grs)
- Apio rallado (50grs)
- Remolacha (50grs)
- Mayonesa
- Ketchup (tres o cuatro cucharadas)
- Coñac o brandy (una cucharada)
- Estragón picado (una cucharada)
- Alcaparras
- Pimentón dulce
- Patatas chip

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los filetes de nervios y tejidos
2. Aplastarlos con ayuda de una piedra o martillo de cocina y darlos forma cuadrada
3. Preparar una mezcla con el apio, la remolacha y el maíz y rellenar con ella los filetes
4. Hacer los filetes a la plancha y colocar en una fuente
5. Mezclar un poco de mayonesa con ketchup, coñac y estragón y ponerla acompañando a los filetes
6. Decorar con unas alcaparras y un poquito de pimentón dulce
7. Acompañar de unas patatas chip y... buen provecho!!!