

Receta de Filetes De Ternera Rellenos En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días, como el tiempo sigue fresquito, para hoy os dejo una receta muy apropiada para comer en estos días de otoño, seguro que si os gusta la ternera, así os va a encantar.

Ingredientes

- Filetes tiernos de ternera (cantidad según comensales)
- Jamón serrano en lonchas gorditas
- Huevos cocidos
- Sal y Pimienta y condimento amarillo
- Pimiento morrón
- Cordón de cocina
- Ajos asados (dos o tres dientes)
- Tomate asado (uno grande)
- Harina
- Aceite de oliva
- Caldo de cocido (un litro aprox.)

Modo de Preparación

1. Partir los filetes por la mitad si son grandes y ponerles sal y pimienta
2. Poner encima de cada filete una loncha de jamón, un trozo de huevo duro y unas tiras de pimiento morrón
3. Enrollar los filetes una vez rellenos y atarlos con el cordón de cocina dándole forma de huevo grande
4. En una sartén con aceite de oliva, freír los filetes enrollados y reservar en una fuente
5. En el vaso de la batidora poner un poco de caldo, los ajos asados y el tomate asado y batirlo todo bien
6. Poner en una cacerola un poco de aceite y refreír una cucharada de harina, a continuación echar el resto del caldo, la salsa batida y los filetes antes reservados
7. Cocer a fuego medio hasta que la salsa reduzca y la carne esté blanda, si lo hacéis en la olla rápida tardarán menos tiempo
8. Acompañar con unas patatas fritas o asadas