



FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA 6 Porciones

Ingredientes:

- 1 filete de res, entero
- Sal y pimienta, al gusto
- $\frac{3}{4}$ de taza de harina de trigo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- $\frac{1}{2}$ taza de vino tinto (125ml)
- 1 taza de caldo de res (250ml)
- 1 taza de crema (250ml)
- Pimientas negras enteras, cantidad necesaria

Método de Preparación:

1. Corta el lomo en escalopes y salpimenta, pásalos por la harina hasta cubrirlos por completo y fríelos en el aceite caliente por ambos lados hasta que se hayan cocido; retíralos y reserva.
2. Incorpora el vino al sartén donde freíste la carne, agrega el caldo, la crema, las pimientas enteras y sazona; deja en el fuego hasta que espese ligeramente.
3. Para servir, coloca el filete bañado con la salsa.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****