



## FILETE SOBRE NOPAL EN SALSA DE FRIJOL Y CHILE ANCHO 6 Porciones

### Filete:

- Sal y pimienta, al gusto
- 12 medallones de filete de res, gruesos
- 3 cucharadas de aceite
- 6 nopales medianos, cortados del tamaño del medallón
- 200 g de queso manchego, rallado

### Salsa de Frijol y Chile Ancho:

- 1 lata de frijoles refritos bayos
- 2 tazas de crema (500ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 4 chiles anchos, limpios y cocidos
- 4 chiles anchos en rodajas delgadas y fritos, para decorar
- 2 aguacates, en rebanadas delgadas, para decorar
- Crema, para decorar
- Queso fresco, desmoronado para decorar

### Método de Preparación:

1. Para los filetes, salpimenta los medallones, calienta el aceite y séllalos por ambos lados hasta obtener el término de cocción deseado. Repite el mismo procedimiento con los nopales.
2. Para la salsa, licúa los frijoles con la crema el consomé y los chiles cocidos, coloca en el fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
3. Para servir, coloca los medallones y sirve bañados con la salsa; decora con las rodajas de chile, el aguacate, la crema y el queso.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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