



## FILETE DE RES CON MANTEQUILLA DE QUESO CREMA 4 porciones

### Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla, a temperatura ambiente
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (95 g)
- 1 cucharada de cilantro, picado
- 1 chile jalapeño, picado
- Saly pimienta, al gusto
- 8 medallones de filete de res
- 2 cucharadas de aceite

### Método de Preparación:

1. En un recipiente mezcla la mantequilla con el queso crema, el cilantro y el chile jalapeño hasta incorporar todos los ingredientes. Coloca la mantequilla en papel antihaderente, forma un rollo y refrigera hasta que esté firme.
2. Salpimienta los filetes de res, en una sartén caliente funde la mantequilla preparada anteriormente y fríelos por ambos lados al término de tu eleccion.
3. Sirve y ofrece con un poco de la mantequilla.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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