



CARNE AL GRAVY 5 Porciones

Ingredientes:

- 5 cucharadas de mantequilla
- 5 cucharadas de harina de trigo
- ½ de taza de vino tinto (125 ml)
- 2 latas de caldo de res (300 g c/u)
- 2 cucharadas de aceite
- 10 medallones de res

Método de Preparación

1. Calienta la mantequilla y agrega la harina, deja cocinar hasta que tome un color dorado claro.
2. Añade el vino y el jugo de carne, deja en el fuego hasta que espese ligeramente, mueve constantemente para evitar que se formen grumos.
3. Calienta el aceite y sofríe los medallones en el término de tu elección. Ofrece bañándolos con un poco de gravy.

Consejo: También hay gravy para pavo o pollo, este se hace con caldo de pollo concentrado y vino blanco, en lugar de vino tinto.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

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