



FILETE DE RES CON SALSA DE QUESO DE CABRA 4 porciones

Ingredientes:

- 4 medallones de filete de res
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para la salsa de queso de cabra:

- 200 gr de queso de cabra natural
- 1 ½ tazas de leche
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disuelta en ¼ taza de agua fría

Para la papa al horno:

- 4 papas blancas medianas enteras y cocidas con cáscara
- Sal al gusto
- 4 rebanadas de tocino picado y dorado
- 4 rebanadas de jamón de pavo picado
- 1 ¼ tazas de crema
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 ¼ tazas de queso manchego rallado (120 gr)

HORNO PRECALENTADO 180°C

Método de preparación:

1. Salpimenta los medallones por ambos lados y séllalos en una sartén caliente con un poco de aceite hasta que obtengan el término deseado. Reserva.
2. Para la salsa de queso, licua el queso con la leche y el consomé de pollo en polvo. Vierte la salsa en una cacerola y permite que suelte el hervor. Agrega la fécula previamente disuelta y deja al fuego unos minutos más hasta que espese un poco. Reserva.
3. Para la papa rellena, corta horizontalmente las “tapas” de las papas. Con una cuchara pequeña saca el relleno con mucho cuidado para lo perforar las paredes de la papa. Te deben quedar como unas cazuelitas. Apachurra el relleno de las papas que sacaste y resérvalo.
4. Coloca las papas huecas en una charola con papel aluminio y hornea por 20 minutos.
5. Mezcla el tocino y el jamón. Agrega la papa apachurrada, la crema, el consomé y ¾ taza de queso manchego rallado.



6. Saca las papas del horno y rellénalas. Colócalas nuevamente en la charola y coloca encima el resto del queso.
7. Hornea nuevamente por 20 minutos hasta que el queso se gratine y dore.
8. Sirve el filete con la salsa de queso de cabra y ofrece con la papa al horno.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de horneado: 40 minutos

Grado de dificultad: ***

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