FILETES RUSOS EN SALSA PROBENZAL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

CUIDADO CON EL PAN ! PORQUE CON ESTA SALSA EN CASA SE COME UN MONTON!!

Ingredientes para 4 personas :

- PARA LOS FILETES:
- 1HUEVO
- 1 CEBOLLA PICADA
- *una miga de pan mojada en leche,*
- PARA LA SALSA:
- 1K DE TOMATE TRITURADO
- UNA CEBOLLA GRANDE
- SAL Y PIMIENTA
- UNA COPA DE VINO TINTO
- UNA CUCHARADITA DE TOMILLO,OREGANO Y ROMERO

Preparación:

Paso 1

SE MEZCLAN TODOS LOS INGREDIENTES DE LOS FILETES Y SE RESERBAN TAPADOS EN LA NEVERA,EN UNA CAZUELA SE PONE LA CEBOLLA MUY PICADITA CON UN CHORRITO DE ACEITE Y SE SOFRIE,DESPUES SE AÑADE EL TOMATE LA SAL,PIMIENTA,OREGANO,TOMILLO Y ROMERO Y SE DEJA A FUEGO MEDIO UNOS 5 MIN ANTES DE AÑADIR EL VINO TINTO,ENTONCES SE DEJA A FUEGO MINIMO ,MIENTRAS SACAMOS LA CARNE QUE TENIAMOS PREPARADA Y EN UNA SARTEN BIEN CALIENTE SE VAN HACIENDO LOS FILETITOS QUE DESPUES AÑADIREMOS A LA SALSA SE DEJAN UN PAR DE MINUTOS MAS PARA QUE SE EMPAPEN DE SABOR Y LISTO!!