Filete Salisbury

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

Creador: Penny **Recetizador:** Cobra

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de Sopa de cebolla disuelta en 300 ml de agua
- 300 gr de Carne picada
- 60 gr de Miga de pan
- 1 Huevo
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de Harina
- 30 gr de Ketchup
- 1 cucharada de Salsa Perrins
- 1 cucharadita de Mostaza
- medio vaso de Agua

Preparación:

Paso 1

Disolver el paquete de sopa de cebolla en 300 ml de agua, siguiendo las indicaciones del fabricante. En un bol grande, mezclar 1 tercio de la sopa de cebolla con la carne picada, la miga de pan, el huevo, y la sal y pimienta. Formar 6 hamburguesas o filetes. Dorarlas en una sarten y meterlas en una fuente que pueda ir al horno.

Paso 2

En un bol mezclar la harina y el resto de la sopa de cebolla de forma que quede una mezcla sin grumos. Añadir el ketchup, el agua, la salsa perrins y la mostaza. Mezclar bien y verter la mezcla sobre los filetes. Hornear durante 20 minutos.