

Será por recetas



Filetes de ternera al oporto

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 35 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 07/11/2012

Ingredientes

- 4 filetes de vaca de unos 200 g
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 vaso de oporto rojo
- 1 puerro picado
- 1 cebolla
- 1 trufa negra en láminas muy delgadas
- 300 g de champiñones Portobelo
- 100 ml de nata líquida
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Pelar y picar la cebolla, seguidamente sofreírla junto con el puerro en la mantequilla.

Retirar del fuego y en la misma sartén, freír los filetes de vaca a fuego fuerte durante unos minutos por los dos lados. Agregar el sofrito y el vino, a los 3 minutos añadir la trufa cortada en rodajas y 2 cucharadas de nata. Cocer a fuego lento removiendo de vez en cuando.

Espolvorear con pimienta y sal si fuese necesario. Servir con su salsa acompañado de los Portobelo asados a la plancha y regados con nata caliente salpimentada.



Autor receta de Filetes de ternera al oporto

BlueTropical

 Valoración 4/5

 50 Recetas publicadas

 Miembro desde 23/04/2012