

Será por recetas



Ternera rellena

Carnes, Ternera, Recetas fáciles

 3 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 08/11/2012

Ingredientes

- 4 filetes finos y tiernos de ternera
- 4 lonchitas de queso de fundir
- 4 de jamón serrano
- Vino blanco aromático
- Unas hojas de hierbabuena
- Pimienta
- Sal
- Aceite

Elaboración

Sazonar los filetes de ternera con sal y pimienta. Hacer con cada uno de los filetes de ternera un bocadillo, doblándolo por la mitad. Meter en su interior 1 loncha de queso y otra de jamón. Freír los bocadillos en poco aceite, después sacar al plato.

Sobre el aceite restante en la sartén echar un vaso de vino, una pizca de pimienta y las hojas de pimienta picadas. Tras un hervor, verter esta salsa sobre los filetes. Servir rápidamente.



Autor receta de Ternera rellena

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012