

Será por recetas



Tournedos con salsa de apio

Carnes

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 03/04/2012

Ingredientes

- 450 g de solomillo de buey
- 1 cucharada de mantequilla
- 4 cucharadas de nata líquida
- 1 cucharada de salsa Worcester
- 2 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal de apio
- perejil
- sal

Elaboración

Primero partir el solomillo en cuatro filetes y salarlo.

Después para nuestra receta de carne, batir la nata con sal de apio, la sala Worcester y un poco de perejil.

Calentar la mantequilla y el aceite dorar los filetes a fuego vivo a unos minutos; mantenerlos en la sartén unos minutos más con el fuego bajo. Subir el fuego, girar los filetes y repetir el proceso.

Calentar la salsa preparada y echarla a los filetes en el momento de servirlos.



Autor receta de Tournedos con salsa de apio

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012