



FILETE DE RES CON SALSA BORGONA

Ingredientes

- 8 Medallones de filete de res (170 g c/u)
- 2 Cucharadas de mostaza
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- Finas hierbas a gusto
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Tazas de vino tinto
- 1 Diente de ajo
- 1 Ramita de romero
- 1 Salsa de carne MAGGI®
- 1 Taza de frutillas cortadas en cuadritos
- 1 Cucharada de pimienta entera

Preparación

1.- Condimenta los medallones de filete con la mostaza y la tableta de caldo de costilla MAGGI®. Agrega las finas hierbas a gusto y reposa durante 10 min. Luego calienta aceite de oliva en una sartén y dora los medallones por ambos lados durante unos minutos. Condimenta con sal y pimienta, acomoda los medallones en una fuente para horno y reserva.

2.- Aparte, en una cacerola junta el vino tinto con el diente de ajo machado, el romero y la pimienta. Hierva a fuego medio hasta reducir a la mitad. Luego, disuelve la salsa de carne MAGGI® según las indicaciones del envase y junta con la reducción del vino.

3.- Agrega las frutillas y hierva la preparación a fuego medio durante 8 a 10 minutos revolviendo de vez en cuando hasta que la salsa espese. Condimenta si es necesario. Mientras, hornea la carne a temperatura alta de 180°C durante 10 a 15 minutos hasta alcanzar el punto de cocción que más te guste en la carne. Una vez listo, sirve de inmediato ambas preparaciones.



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	310 Kcal
Proteínas:	37.0 g
Grasa Total:	12.0 g
Colesterol:	105. mg
H. de Carbono:	5.2 g
Fibra Dietética:	0.50 g
Sodio:	570 mg