

Receta de Filetes Morunos con Ensalada

15 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Filetes Morunos**, si os gusta el sabor de los pinchos también os gustarán estos ricos filetes que acompañados de una ensalada os quedará un plato exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Filetes tiernos de ternera o pollo (medio kg o más según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Aceite de oliva crudo (250ml)
- Pimentón de la Vera (una cucharadita)
- Comino molido (media cucharadita)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Picar las cebollas en trocitos muy pequeños
2. En un bol hondo echar el aceite, el pimentón, el comino molido y un poco de sal, remover bien todo
3. Añadir la cebolla y remover bien
4. Meter los filetes de uno en uno, impregnándolos por los dos lados
5. Dejar en ese adobo como mínimo 24 horas
6. En una sartén o plancha al fuego fuerte, hacer los filetes
7. Preparar una ensalada a vuestro gusto
8. Servir los filetes acompañados de la ensalada y....buen provecho!!!