Receta de Filetes de Ternera en Salsa

05 Jul 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de las de siempre, se trata de **Filetes de Ternera en Salsa**, es muy fácil de preparar y quedan riquísimos, además si los preparáis en la olla a presión los tendréis listos en poco tiempo.

Ingredientes

- Filetes de ternera (un Kg)
- Champiñones (una lata de 250 grs)
- Cebolla grande (una)
- Ajos (cinco dientes pelados)
- Vino blanco (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner la olla al fuego con un buen chorro de aceite de oliva
2. Echar los ajos pelados y la cebolla limpia y entera
3. Ir echando los filetes y dorarlos vuelta y vuelta, ir colocándolos en un plato o fuente
4. Cuando estén todos los filetes dorados, volverlos a echar en la olla y añadir el vino blanco y dejar que se evapore unos cuatro o cinco minutos
5. Echar sal y un poco de pimienta negra y cubrir los filetes de agua
6. Cerrar la olla y dejar unos 20 minutos con la pesa puesta
7. Dejar enfriar y sacar la cebolla y los ajos y triturarlos con un poco de caldo de los filetes
8. Volcar la salsa sobre los filetes y echar los champiñones, dejar que hiervan unos cinco minutos más
9. Si la salsa está clara podéis espesarla con un poquito de maizena
10. Servir los filetes acompañados de la salsa y los champiñones y....buen provecho!!!