

# Lista de ingredientes para la receta Filete de res con tuétano y salsa de vino tinto

## Filete de res

- Manteca 15 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Lomo de ternera 200 g
- Aceite De Oliva 15 cc

## Hongos salteados

- Hongos frescos 50 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Aceite De Oliva 50 cc

## Medallón de papas

- Manteca clarificada 2 cdas.
- Papa 1 Unidad
- Hongos frescos 50 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Echalote 15 g
- Ajo 1 Diente

## Salsa de vino tinto

- Manteca 50 g
- Vino Tinto 300 cc

## Tuétano

- Sal gruesa A gusto
- Tuétano 30 g
- Agua 100 cc