

# Filet al Horno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Caña de filete de res:** 700 grs

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Orégano:** c/n

**Sal:** c/n

**Verduras rostizadas:** c/n

**Aceite:** 100 mililitros

**Cebolla blanca:** 1 unidad

**Mantequilla:** 50 grs

**Pimienta negra molida:** c/n

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

- Salpimentar el filete y sellar en una sartén caliente con aceite.
- Disponer aros gruesos de *cebolla* blanca en una fuente de horno a manera de base o cama
- Colocar el filete.
- Agregar los dientes de *ajo* machacados al sartén de sellado, el *orégano*, el *tomillo*, las hojas de *laurel* y la *mantequilla* y bañar el filete.
- Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
- Retirar del horno y reservar por unos minutos.
- Cortar en rebanadas y servir acompañado de los vegetales rostizados.
- Terminar con aceite de oliva y sal.

## Verduras rostizadas

- Jitomates y chiles al horno con aceite de oliva, sal y hierbas finas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/filet-al-horno>