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 miliitros
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 ºC 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