

Filet de Res Encebollado

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc

Ajo: 4 Dientes

Mantequilla: 50 grs

Sal: c/n

Cebolla: 1 unidad

Lomo: 1 Kilo

Orégano: c/n

Vinagre: 100 cc

Guarnición

Aceite Neutro: c/n

Cebolla: 1 unidad

Frijoles guisados: 200 grs

Pimiento: 1 unidad

Arroz cocido: 400 grs

Cilantro: c/n

Panceta frita: 100 grs

Plátano frito: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Machacar *ajo* con un poquito de sal y *orégano* en un mortero, añadir *vinagre* y mezclar
- Cortar el *lomo* en bifes de 3 cm y *condimentar* con la mezcla de *ajo*, *orégano* y *vinagre*.
- Sellar los bifes de *lomo* en sartén con aceite por ambos lados.
- Agregar vino blanco, *cebolla* en aros, *manteca* y dejar cocinar a fuego medio hasta que las cebollas estén tiernas.

Guarnición

- Saltera en sartén con aceite *cebolla* picada, *pimiento* picado hasta que estén tiernos.
- Agregar habichuelas guisadas, *plátano* frito, *panceta* frita y mezclar.
- Añadir *arroz* blanco, mezclar y dejar cocinar hasta integrar.

Armado

- Servir en una fuente los filetes de *lomo* y en una cazuela el *arroz mampostado*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filet-de-res-encebollado>