# Filete de ternera con frijoles blancos



## Ingredientes

**Rúcula**: 50 g
**Sal**:
**Pimienta negra recién molida**:
**Solomillo de ternera**: 4 x 125 g

### Para los frijoles blancos:

**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Ajo**: 6 Dientes
**Jugo de Limón**: 1 cda
**Frijoles blancos en conserva**: 400 g
**Hojas de Romero**: 1 cdita.
**Rabano Picante**: 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Lavamos bien los frijoles.
- Luego, cortamos el *ajo* en láminas y lo freímos en la sartén con dos cucharadas de aceite.
- Cocinamos a fuego lento para que se dore ligeramente
- Agregamos unas hojas de *romero*.
- A continuación, añadimos los frijoles y cocinamos durante unos minutos.

### Para terminar

### en la sart&eacute

- N, colocamos el *rábano* picante y el *jugo* de *limón*
- Reservamos al calor.
- Por otro lado, colocamos una sartén antiadherente en el fuego
- Salpimentamos la carne y la cocinamos a fuego muy caliente
- Cuando los jugos de la carne comienzan a subir lo damos vuelta.
- Servimos los filetes acompañados de los frijoles con *ajo* y unas hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/filete-de-ternera-con-frijoles-blancos**