

# 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 sartén, 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>