

Tapa de Filete de Res y Ensalada Norte

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades

Pan baguete: 1/2 unidad

Aderezo

Aceite: c/n

Ajo: 1/4 unidad

Queso Parmesano: 2 cdas

Sal de mar: c/n

Salsa Tabasco: 2 cdas

Lechuga: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Ajinomoto: 1 unidad

Limon: 2 Unidades

Queso Azul: 100 grs

Salsa Inglesa: 2 cdas

Filete

Filete de res cortado en escalopas: 4 Unidades

Pimienta negra molida: c/n

Sal de mar: c/n

Preparación de la Receta

Aderezo

- Licuar todos los ingredientes del aderezo.
- Sazonar con pimienta y reservar

Filetes

- Salpimentar los filetes y reservar.
- Parrillar los filetes de **res** por 3 minutos de cada lado en una sartén caliente.



Pan

- Pasar el pan partido por mitad por el aceite de oliva y parrillar.
- Colocar sobre el aceite de oliva las mitades del *jitomate* y los corazones de *lechuga*.
- *Sazonar* con sal.
- Parrillar las verduras.
- Reservar para bajar la temperatura
- Disponer sobre el pan parrillado las lechugas, la carne, los jitomates y servir con el aderezo

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tapa-de-filete-de-res-y-ensalada-norte>