Tapa de Filete de Res y Ensalada Norte

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades
Pan baguete: 1/2 unidad
Lechuga: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Aderezo

Aceite: c/n
Ajo: 1/4 unidad
Queso Parmesano: 2 cdas
Sal de mar: c/n
Salsa Tabasco: 2 cdas
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