

Filetes en Salsa

Filetes en Salsa, una receta de mi abuela que todo el que la prueba queda enganchado a ella y la repite muchas más veces, por su sabor y por lo fácil que es hacerlos.

ingredientes

- 1/2 Kg de Filetes de Ternera
- 2 cucharadas de Harina
- 50 gr de Jamón
- 2 diente de Ajo
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Filetes en Salsa

Compramos unos filetes de ternera y pedimos que nos los corten finitos.

Los salpimentamos y los pasamos por harina.

En una olla ponemos aceite de oliva para sellar nuestros filetes, los iremos pasando por el aceite, por las dos cara y los reservamos, solo una pasada rápida, con 1 minuto es suficiente.

En la misma olla ponemos los ajos en láminas y el jamón partido en taquitos, lo dejamos hasta que los ajos comiencen a dorarse.

Volvemos a poner los filetes en la olla removemos y echamos el vino blanco, deben quedar los filetes cubiertos, si es poco poner más.

Dejamos hasta que comience a hervir, entonces bajamos el fuego y a fuego lento dejamos que se guisen durante media hora.

Movemos la olla de vez en cuando para que la salsa se vaya ligando, debe quedar espesita.

Pasado ese tiempo los servimos con patatas fritas o con arroz en blanco o con... lo que más os apetezca pero que aproveche la deliciosa salsa que tienen.

Como siempre contra mejor sea el jamón y el vino que pongamos mejor sabor tendrá la salsa, preparar cantidad de pan.

Ya tenemos los filetes en salsa listos.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.