

Filetes en Salsa



Ingredientes

- | | |
|--|---|
| 3 cucharadas de mantequilla | 4 dientes de ajo finamente picados |
| 4 filetes de lomo de res de 1 1/2 pulgada de espesor | 2 cucharadas de vino blanco seco o caldo de res |
| (aproximadamente 1 3/4 libra) | 1 lata (18 oz) de salsa para cocinar cremosa de hongos portobello |
| 2 tazas de hongos o champiñones portobello | |

Preparación

1. En una sartén de 10 pulgadas, derrite 1 cucharada de mantequilla a fuego medio-alto. Espolvorea los filetes con la 1/2 cucharadita de sal y el 1/4 de cucharadita de pimienta. Cocina los filetes de 4 a 6 minutos, dándoles vuelta una vez, hasta que se doren bien. Reduce el fuego a bajo. Tapa; cocina de 6 a 8 minutos para término medio rojo a medio (no los cocines demasiado; la carne continuará cocinándose mientras se sirve). Sirve la carne en una bandeja de servir; tápala para que no se enfríe.
2. Sube el fuego a medio. Agrega las 2 cucharaditas de mantequilla a la sartén. Agrega los hongos y el ajo. Cocina 3 a 4 minutos, revolviendo una o dos veces y raspando para retirar cualquier resto de carne dorada, hasta que estén blandos. Añade el vino y la salsa para cocinar; calienta hasta que hierva. Reduce el fuego; deja hervir de 15 a 20 minutos o hasta que la mezcla se espese, revolviendo ocasionalmente.
3. Sirve los filetes cubiertos con la salsa de hongos

