



RECETA 4: Filetes de ternera fritos con especias (6 personas)



Filetes de babilla o solomillo

La babilla o solomillo es la parte baja de los cuartos traseros de la ternera. Es una carne magra y tierna.

CANTIDAD

6



Aceite

También se puede usar manteca de cerdo. (60 g son alrededor de 3 cucharadas soperas)

CANTIDAD

60 g



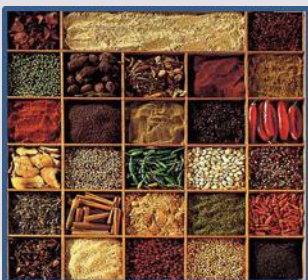
Sal

La sal (mejor si es yodada) debe ser la justa para salar los filetes, siempre a gusto del consumidor.

CANTIDAD



RECETA 4: Filetes de ternera fritos con especias (6 personas)



Especias

Las especias recomendadas son : hierbas provenzales, pimienta, perejil. En su justa medida y siempre dando el toque personal del cocinero.

CANTIDAD