



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

1



Se pone la manteca o el aceite a calentar.

2



Mientras calienta el aceite, se salan los filetes por las dos caras.

3

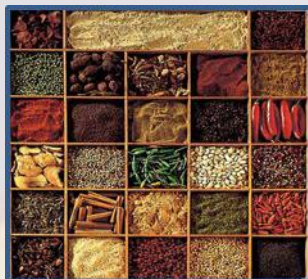


Se fríen unos 5 minutos (dependiendo del grosor del filete) por cada cara a fuego vivo, procurando darles la vuelta con una espumadera para no pincharlos, pues así se les va el jugo. Después se tapan con una tapadera y se dejan otros 2 minutos a fuego muy lento.



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

4



Se sacan los filetes del fuego con la espumadera y se sazonan con las especias que hayamos elegido.

5



Se sirven en una fuente con el adorno que se haya elegido de verduras o patatas en puré, rehogadas o fritas.