



RECETA 6: Emperador a la plancha

1



Se ponen los filetes ya salados en una plancha, sartén o parrilla con fondo para poder recoger al final la salsa. Se pone la mitad del aceite en cada cara de los filetes, ajo muy picado (la mitad) y la mitad del perejil. La plancha debe estar precalentada y fuerte. Luego se le hecha un poco de zumo de limón

2



Una vez dorados por una cara (más o menos 10 minutos) se les da la vuelta a los filetes y se vuelve a poner aceite, ajo picado, perejil y limón.

3



Una vez hechos se ponen en una fuente, se recoge el jugo que han soltado, se vierte por encima de los filetes y se sirven con una ensalada aparte o mayonesa, al gusto del consumidor.