



Recetario

FILETES RUSOS CON QUESO EN SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

Para la carne:

400gr de carne picada
Sal
1 ajo
Perejil
1 huevo
50gr de queso
50ml de leche
50gr de pan rallado
Harina
Huevo

Para la salsa:

1 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 bote de tomate triturado



MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Pelamos y picamos el ajo muy pequeño.

En un bol colocamos la carne picada y le añadimos sal, ajo, perejil picado, huevo, leche, el queso que nos guste, pan rallado y mezclamos hasta hacer una masa homogénea.

A continuación con la mano hacemos unas bolas de la masa y las aplastamos en forma de hamburguesas, lo pasamos por harina y huevo y freímos en una sartén con abundante aceite.

Para la salsa:

Picamos la cebolla y los pimientos y los doramos en una cazuela con un chorro de aceite, una vez dorado añadimos el bote de tomate, una pizca de sal y otra de azúcar y dejamos hervir unos 10 minutos.

Luego lo pasamos por la batidora para quitar los trozos y lo ponemos en la cazuela con los filetes rusos. Dejamos cocinar a fuego lento unos 10 minutos.

Presentación

Ponemos los filetes rusos, los regamos con tomate y acompañamos con patatas caseras y pimientos de piquillo.

