



# FILETE A LAS 3 pimientos

*Sellar los medallones de filete por ambos lados para que no pierdan jugosidad.*

## Ingredientes:

- 1 Pieza de filetes de res
- 1 Taza de consomé de res
- 1/2 Taza de vino tinto
- 10 g de pimienta roja
- 10 g de pimienta verde
- 10 g de pimienta negra
- 3 cucharadas de crema ácida
- Aceite de oliva, el necesario para los filetes
- Sal y pimienta

## Preparación:

1. Tomar la pieza de filete de res de la parte del centro, cortar medallones de 2 pulgadas de ancho, muy suavemente con el puño cerrado dar tres golpecitos para que el corte agarre una forma compacta y redonda.
2. Los filetes se sapepimientan y se sellan a calor fuerte en aceite de oliva por ambos lados, aproximadamente 3 minutos por lado.
3. El consomé de res y el vino tinto se mezclan con las pimientas.
4. Permita la ebullición hasta obtener una tercera parte de líquido.
5. Añada poco a poco la crema ácida, debe quedar una salsa espesa de color oscuro.
6. Servir los filetes bañados con esta salsa. Las pimientas de colores lucen como decoración en el plato.
7. Acompañar con verduras al gusto.

**¡BUEN PROVECHO!**

Calz. Ávila Carnacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



La Tienduca



GR-053/1703