



# MEDALLONES DE FILETE

*en salsa verde*

*Acompañe con  
ensalada o  
puré de papa.*

## Ingredientes:

- 8 a 10 medallones de filete
- 8 rebanadas de queso amarillo
- 1/4 de crema
- 7 cucharaditas de perejil picado
- 3 cucharaditas de cebolla picada
- 1 lata de champiñones enteros o en rebanadas
- 150 g de jamón picado
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Bicarbonato

## Preparación:

1. Salpimiente los medallones y dore por ambos lados en un sartén con un poco de mantequilla a fuego lento para evitar que se resequen.
2. Licúe el perejil, la cebolla, la crema, el queso amarillo, sal, pimienta y una pizca de bicarbonato. Bañe los medallones con esta salsa.
3. En un sartén aparte, fría los champiñones con el jamón con otro poco de mantequilla. Incorpore esto a los medallones con la salsa.
4. Tape el sartén y deje cocinar a fuego lento por 15 minutos.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
5 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho 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-090/1703