



# FILETE MIGNÓN CON *gravy de champiñones*

*Acompañe con  
verduras al vapor  
y papa al horno.*

## Ingredientes:

- 2 Paquetes de medallón de filete
- 250 g de tocino en tiras
- Aceite de oliva

## Gravy:

- 50 g de tocino picado
- 250 g de champiñón natural
- 1 taza de caldo de res
- 1 cebolla mediana picada
- 2 dientes de ajo molido
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/3 taza de jerez
- 2 cdtas. de fécula de maíz
- 3 cdtas. de salsa inglesa
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

1. Salpimiente la carne. Envuelva cada filete con una tira de tocino y fije con palillo.
2. En un sartén, caliente el aceite de oliva y selle los filetes. Reserve en un refractario.

## Gravy:

3. En el mismo sartén donde sello los filetes, añada la mantequilla, el tocino picado muy finito, la cebolla, el ajo y los champiñones.
4. Deje cocinando un par de minutos y agregue el caldo de res, el jerez, la salsa inglesa y la fécula de maíz, hasta que espese.
5. Bañe los filetes con el gravy, tape el refractario con papel aluminio y meta al horno por 10 minutos a 180 grados centígrados.
6. Sirva caliente.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
6/8 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-122/1703