

Receta de Filetes De Ternera Al Cabrales

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta nueva receta se trata de Filetes de Ternera al Cabrales, seguro que a los amantes de este queso les va a encantar.

Ingredientes

- Filetes de ternera blanditos (cantidad según comensales)
- Harina
- Sal
- Queso de Cabrales
- Nata líquida
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Partir los filetes en trozos, si son muy grandes y ponerlos un poco de sal por ambos lados
2. Pasar los filetes por harina y freírlos en una sartén con aceite de oliva caliente, dejarlos en una fuente
3. En una sartén a fuego suave poner a derretir el queso de Cabrales, un trozo grande
4. Ir incorporando poco a poco la nata líquida removiendo para que se vaya ligando bien la salsa y sin dejar que hierva, pues la nata se estropearía
5. Cuando la salsa tenga el espesor que queráis, incorporar los filetes y dejar que cuezan unos minutos
6. Servir caliente y acompañados de una ensalada o unas patatas fritas