# Receta de Filetes De Ternera Al Vino Con Champiñón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo esta receta que resulta muy rica, y podéis aprovechar para las fiestas que se aproximan pues es muy fácil y rápida de preparar, también se la dedico a nuestro compañero J Arriero que celebra hoy su cumpleaños, espero que le guste.

## Ingredientes

- Filetes de ternera tiernos (cantidad según comensales)
- Jamón serrano (sobre 100grs)
- Champiñones en láminas (unos 200grs)
- Vino tinto (un vasito)
- Mantequilla (unos 50grs)

## Modo de Preparación

1. Cortar el jamón en tiritas y apartar
2. En una sartén, fundir la mitad de la mantequilla y freír los filetes, salpimentados, en ella a fuego fuerte durante dos o tres minutos por cada lado y reservar calientes
3. En la misma grasa freír el jamón en tiritas y los champiñones laminados
4. Una vez fritos y escurridos, colocar encima de los filetes
5. Añadir a la sartén el vasito de vino y dejar que reduzca, echar el resto de la mantequilla y remover
6. Verter sobre los filetes y si queréis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!