FILETE DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de ternera
- 250 g de pimiento rojo
- 150 g de cebolla morada
- 100 ml de nata liquida
- 40 g de aceite de oliva
- 2 g de pimienta molida
- sal

LA PREPARACIÓN

- Preparación de la salsa: Sofreír en una sartén con aceite, la cebolla, pelada y picada. Añadir los pimientos cortados en tiras y salpimentar.
- Dejar a fuego medio unos minutos.
- Incorporar la nata y dejar un par de minutos mas al fuego. Pasar a un vaso de batidora y triturar hasta conseguir una salsa homogénea.
- Freír los filetes al gusto. Salpimentar.
- Servir acompañados de la salsa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 5 g	Grasas 35.9 g
Kcal 477	Proteinas 32.7 g