

FILETE DELICIOSO ✓

Ingredientes

- 1 filete (puedes reemplazarlo por una punta de palomilla)
- ¼ de mantequilla
- 4 tiras de bacon
- vino Málaga
- vino Jerez
- Jugo de Piña
- Pate de foi (hígado de ganso)

Procedimiento

En una paila pones a cocinar el bacon, cuando ha largado algo de grasa le pones la mantequilla para que se derrita. Allí doras bien doradito el filete entero. Cuando está dorado le agregas la sal, le echas ½ taza de vino Málaga, ½ taza de vino jerez y ¼ taza de jugo de piña, lo tapas y lo dejas cocinar con la mecha mediana.

Cuando está cocido lo sacas y lo dejas enfriar. Cuando está frío la partes en rebanadas bien finas, siguiendo la forma del filete o lomo. Cada rebanada la untas de un solo lado con un poquito de pate de foi y vuelves a unir el filete o lomo como si hubiera sido cortado. Lo pones en un pyrex y un ratito antes de servirlo lo calientas. La salsa la has colocado y la sirves bien caliente. Si la quieres engruesar le puedes agregar un poquito de maicena. Al servirlo en la bandeja, lo puedes adornar con perejil.